

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
ФИО: Цыбиков Бэлкото Батоевич **учреждение высшего образования**  
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**  
Дата подписания: 27.05.2025 12:26:45  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой  
Технология производства, переработки  
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан  
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**Рабочая программа  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.О.15 Основы биотехнологии**

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной  
аттестации Экзамен

Объём дисциплины в З.Е. 4

Продолжительность в  
часах/неделях 144/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП  
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

**Распределение часов дисциплины**

| Курс 3<br>Семестр 6  | Количество<br>часов | Итого |
|----------------------|---------------------|-------|
| Вид занятий          | УП                  | УП    |
| Лекционные занятия   | 17                  | 17    |
| Лабораторные занятия | 17                  | 17    |
| Практические занятия | 34                  | 34    |
| Контактная работа    | 68                  | 68    |
| Сам. работа          | 49                  | 49    |
| Итого                | 144                 | 144   |

Улан-Удэ, 2025 г.

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Программу составил(и):                  |
| к.т.н., доцент Доржиева Нина Васильевна |

Программа дисциплины

### Основы биотехнологии

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

составлена на основании учебного плана:

b350307\_o\_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

### Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от « 21\_» \_апреля\_ 2025 г., протокол № 8\_\_

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт

(представитель работодателя)

Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

| № п/п | Учебный год    | Одобрено на заседании кафедры |              | Утверждаю<br>Заведующий кафедрой<br>Дагбаева Т.Ц. |              |
|-------|----------------|-------------------------------|--------------|---------------------------------------------------|--------------|
|       |                | протокол                      | Дата         | Подпись                                           | Дата         |
| 1     | 20__/20__ г.г. | №__                           | «__»_20__ г. |                                                   | «__»_20__ г. |
| 2     | 20__/20__ г.г. | №__                           | «__»_20__ г. |                                                   | «__»_20__ г. |
| 3     | 20__/20__ г.г. | №__                           | «__»_20__ г. |                                                   | «__»_20__ г. |
| 4     | 20__/20__ г.г. | №__                           | «__»_20__ г. |                                                   | «__»_20__ г. |
| 5     | 20__/20__ г.г. | №__                           | «__»_20__ г. |                                                   | «__»_20__ г. |

### ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Цели: Формирование основы необходимых теоретических знаний об использовании биотехнологических процессов при переработке животного и растительного сырья для производства пищевой и кормовой продукции высокого качества; приобретение знаний по основам промышленного производства ферментов, пищевого и кормового белка, витаминов, других биологически активных веществ и генномодифицированных источников пищи.</p> <p>Задачи: Изучение основ биотехнологических процессов, приемов и методов переработки первичного животного и растительного сырья при получении пищевой продукции и кормов, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и их отходов; освоение принятых методов контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; ознакомление со способами культивирования ряда биообъектов, продуцирующих биологически активные вещества.</p> |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|            |      |
|------------|------|
| Блок.Часть | Б1.О |
|------------|------|

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

#### Требования к предварительной подготовке обучающегося:

|   |           |                                                             |
|---|-----------|-------------------------------------------------------------|
| 1 | 5 семестр | Технология производства продукции животноводства            |
| 2 | 4 семестр | Производство продукции животноводства                       |
| 3 | 3 семестр | Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов |
| 4 | 5 семестр | Процессы и аппараты перерабатывающих производств            |
| 5 | 5 семестр | Производство продукции овцеводства и козоводства            |
| 6 | 4 семестр | Птицеводство                                                |
| 7 | 3 семестр | Растениеводство                                             |

#### Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

|   |           |                                                                       |
|---|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | 7 семестр | Технология хранения и переработки продукции животноводства            |
| 2 | 8 семестр | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции |
| 3 | 7 семестр | Оборудование перерабатывающих производств                             |
| 4 | 8 семестр | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы                 |

### ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

**ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;**

**ОПК-4.1. ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции**

**ОПК-4.2. ИД-2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**ОПК-4.3. ИД-3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства**

**Знать и понимать    Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции и обосновывать их применение в профессиональной деятельности:**

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | ИД-1 не знает и не понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции<br>ИД-2 не знает и не понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции<br>ИД-3 не знает и не понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства                   |
| Уровень 2 | ИД-1 плохо знает и плохо понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции<br>ИД-2 плохо знает и плохо понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции<br>ИД-3 плохо знает и плохо понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства |
| Уровень 3 | ИД-1 знает и понимает, как обосновывать и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции<br>ИД-2 знает и понимает, как использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции<br>ИД-3 знает и понимает, как обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства                                     |

[illegible]

| Уровни сформированности компетенций                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| компетенция не сформирована                                                                                                                  | минимальный                                                                                                                                                                |           | средний                                                                                                                                                                                        |       | высокий                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                     |
| Оценки формирования компетенций                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1                                                                                                     | Оценка «удовлетворительно» - уровень 2                                                                                                                                     |           | Оценка «хорошо» - уровень 3                                                                                                                                                                    |       | Оценка «отлично» - уровень 4                                                                                                                                                                       |           |                                                                                     |
| Характеристика сформированности компетенции                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач |           | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач |       | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач |           |                                                                                     |
| СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ                                                                                                                        |                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Код занятия                                                                                                                                  | Наименование разделов (этапов) и тем                                                                                                                                       | Вид работ | Семестр                                                                                                                                                                                        | Часов | Компетенции                                                                                                                                                                                        | Интеракт. | Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости) |
|                                                                                                                                              | Раздел 1. 1. Основы биотехнологического производства ценных веществ                                                                                                        |           |                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| 1.1                                                                                                                                          | 1.1 Основные этапы и направления развития биотехнологии. Объекты биотехнологии                                                                                             | Лек       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.2                                                                                                                                          | 1.2 Способы и этапы культивирования                                                                                                                                        | Лек       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.3                                                                                                                                          | 1.3 Получение и использование аминокислот, белка                                                                                                                           | Лек       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.4                                                                                                                                          | 1.4 Получение ферментов, липидов, витаминов                                                                                                                                | Лек       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.5                                                                                                                                          | Объекты биотехнологии (вирусы, грибы, бактерии, клетки и ткани растений, животных )                                                                                        | Лаб       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.6                                                                                                                                          | Объекты биотехнологии (вирусы, грибы, бактерии, клетки и ткани растений, животных )                                                                                        | Пр        | 6                                                                                                                                                                                              | 4     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.7                                                                                                                                          | Оборудование для культивирования микроорганизмов                                                                                                                           | Лаб       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              | 2         |                                                                                     |
| 1.8                                                                                                                                          | Оборудование для культивирования микроорганизмов                                                                                                                           | Пр        | 6                                                                                                                                                                                              | 4     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.9                                                                                                                                          | Биотехнология получения L-форм аминокислот                                                                                                                                 | Лаб       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              | 2         |                                                                                     |
| 1.10                                                                                                                                         | Биотехнология получения L-форм аминокислот                                                                                                                                 | Пр        | 6                                                                                                                                                                                              | 4     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |
| 1.11                                                                                                                                         | Биотехнология получения липидов, витаминов                                                                                                                                 | Лаб       | 6                                                                                                                                                                                              | 2     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              | 2         |                                                                                     |
| 1.12                                                                                                                                         | Биотехнология получения липидов, витаминов                                                                                                                                 | Пр        | 6                                                                                                                                                                                              | 4     | ОПК-4                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                     |

|      |                                                                                                           |     |   |   |       |   |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|---|-------|---|--|
| 1.13 | 1.1 Основные этапы и направления развития биотехнологии. Объекты биотехнологии                            | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 1.14 | 1.2 Способы и этапы культивирования                                                                       | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 1.15 | 1.3 Получение и использование аминокислот, белка                                                          | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 1.16 | 1.4 Получение ферментов, липидов, витаминов                                                               | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
|      | <b>Раздел 2. 2. Биотехнология переработки продукции растениеводства и животноводства</b>                  |     |   |   |       |   |  |
| 2.1  | 2.1 Современное состояние пищевой биотехнологии. Биотехнология при производстве продукции растениеводства | Лек | 6 | 2 | ОПК-4 |   |  |
| 2.2  | 2.2 Биотехнологии при производстве мясной продукции                                                       | Лек | 6 | 2 | ОПК-4 |   |  |
| 2.3  | 2.3 Биотехнологии при производстве молочной продукции                                                     | Лек | 6 | 2 | ОПК-4 |   |  |
| 2.4  | Пищевые биотехнологии. Бродильные производства, хлебопечение                                              | Лаб | 6 | 2 | ОПК-4 | 2 |  |
| 2.5  | Пищевые биотехнологии. Бродильные производства, хлебопечение                                              | Пр  | 6 | 4 | ОПК-4 |   |  |
| 2.6  | Биотехнология кисломолочных продуктов                                                                     | Лаб | 6 | 2 | ОПК-4 | 2 |  |
| 2.7  | Биотехнология кисломолочных продуктов                                                                     | Пр  | 6 | 4 | ОПК-4 |   |  |
| 2.8  | Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов                                      | Лаб | 6 | 2 | ОПК-4 | 2 |  |
| 2.9  | Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов                                      | Пр  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 2.10 | 2.1 Современное состояние пищевой биотехнологии. Биотехнология при производстве продукции растениеводства | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 2.11 | 2.2 Биотехнологии при производстве мясной продукции                                                       | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
| 2.12 | 2.3 Биотехнологии при производстве молочной продукции                                                     | Ср  | 6 | 6 | ОПК-4 |   |  |
|      | <b>Раздел 3. 3. Основы генетической и клеточной инженерии</b>                                             |     |   |   |       |   |  |
| 3.1  | 3.1 Генетически модифицированные продукты                                                                 | Лек | 6 | 3 | ОПК-4 |   |  |

|     |                                                                      |     |   |   |       |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----|---|---|-------|--|--|
| 3.2 | Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов | Лаб | 6 | 3 | ОПК-4 |  |  |
| 3.3 | Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов | Пр  | 6 | 4 | ОПК-4 |  |  |
| 3.4 | 3.1 Генетически модифицированные продукты                            | Ср  | 6 | 7 | ОПК-4 |  |  |

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

|      |                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л1.1 | Шевелуха В.С. Сельскохозяйственная биотехнология:Рек. Мин.обр. и науки в кач. учебника для студ. по с/х, естественнонаучным и педагогическим спец.. - М.: Высшая школа, 2008. - 710                                                 |
| Л1.2 | Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 720 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/175152">https://e.lanbook.com/book/175152</a> |

Дополнительная литература

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л2.1 | Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=356155">https://znanium.com/catalog/document?id=356155</a>                                                                                           |
| Л2.2 | Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=380407">https://znanium.com/catalog/document?id=380407</a>                                                                                           |
| Л2.3 | Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=426142">https://znanium.com/catalog/document?id=426142</a>                                                                                           |
| Л2.4 | Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 318 – Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=447823">https://znanium.ru/catalog/document?id=447823</a>                                                                                             |
| Л2.5 | Гусейнова Б. М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов 3 курса технологического факультета по направлению подготовки - 19.03.04 "технология продукции и организация общественного питания". - Махачкала: ДаГГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. - 75 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/159428">https://e.lanbook.com/book/159428</a> |
| Л2.6 | Рябичева А. Е., Стрельцов В. А. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентами направления 19.03.03 «продукты питания животного происхождения» профиль «технология мяса и мясных продуктов». - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. - 53 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/304994">https://e.lanbook.com/book/304994</a>                                                             |
| Л2.7 | Абакумова Е. А., Лодыгин А. Д. Пищевая биотехнология : лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: СКФУ, 2020. - 118 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/386639">https://e.lanbook.com/book/386639</a>                                                                                                                                                                                                       |

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

| Номер аудитории | Назначение                                                                                                                                                                        | Оборудование и ПО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Адрес                                                                       |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 120             | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) | 22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды.<br><br>1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда.<br>Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля)<br>Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY<br>Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной<br>Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте<br>Список | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                             |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                 | ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE                                                                                                                                                                                                        |                                                                             |
| 123  | Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)                    | 56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 125a | Учебная лаборатория по биохимии сельскохозяйственной продукции Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (125 а)                        | 24 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды, шкаф вытяжной общего назначения<br>ПР.ШВ.123.215.К12, шкаф вытяжной общего назначения<br>ПР.ШВ.123.215.К12, мойка полипропилен, вентилятор осевой, фотоколориметр КФК-3КМ, весы аналитические DA-124С, штатив лабораторный ПЭ-2710 для бюреток, мешалка магнитная Elmi MS-01, спектофотометр Юнико 1201 | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 145  | Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)     | 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)                                                                          | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 127  | Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127) | 24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый                                                                                                                | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| <b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>                            |                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС) |                                                           |
| Наименование                                                                                                                                                                  | Доступ                                                    |
| 1                                                                                                                                                                             | 2                                                         |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»                                                                                                                        | <a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>       |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»                                                                                                                           | <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a> |

| Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»                                                                   | <a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.): |                                                                     |
| 1                                                                                                                      | 2                                                                   |
| Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)           | <a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a> |
| Профессиональные базы данных                                                                                           | <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Биотехнология : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 36.03.02 Зоотехния / М-во сел.хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 47 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1295">http://bgsha.ru/art.php?i=1295</a><br>Семенова, Е.Г. Методические указания и вопросы для самостоятельной работы студентов технологического факультета по дисциплине "Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства / Е. Г. Семенова:ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 28 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2333">http://bgsha.ru/art.php?i=2333</a> |  |

#### **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

| 1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование программного продукты (ПП)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт                    |
| Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года<br>Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года<br>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level<br>Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года | Занятия семинарского типа, самостоятельная работа                                      |
| 2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                        |
| Информационно-правовой портал «Гарант»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | в локальной сети академии<br><a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a> |
| Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>                      |

#### 3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

#### 4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

| Наименование ЭИОС и доступ    | Доступ                                                        | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1                             | 2                                                             | 3                                                                   |
| Официальный сайт академии     | <a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>               | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Личный кабинет                | <a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>         | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| АС Деканат                    | в локальной сети академии                                     | -                                                                   |
| Корпоративный портал академии | <a href="http://portal.bgsha.ru/">http://portal.bgsha.ru/</a> | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| ИС «Планы»                    | в локальной сети академии                                     | -                                                                   |
| Портфолио обучающегося        | <a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>         | Самостоятельная работа                                              |
| Сайт научной библиотеки       | <a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>     | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Электронная библиотека БГСХА  | <a href="http://elib.bgsha.ru/">http://elib.bgsha.ru/</a>     | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |

| КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                              |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| ФИО преподавателя                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка | Ученая степень, ученое звание |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                                                                                            | 3                             |
| Доржиева Нина Васильевна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | доцент                                                                                                       | к.т.н.                        |
| ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                              |                               |
| <p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;</li> <li>- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);</li> <li>- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;</li> <li>- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;</li> <li>- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);</li> <li>- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;</li> <li>- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);</li> <li>- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;</li> <li>- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.</li> </ul> <p>В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.</p> |                                                                                                              |                               |

| ВВЕДЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.</p> <p>2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).</p> <p>3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).</p> <p>4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).</li> <li>- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;</li> <li>- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;</li> </ul> <p>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).</p> |
| Перечень видов оценочных средств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Устный опрос, тестирование, письменные работы-рефераты, экзамен

| Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</p> <p>Основы биотехнологии</p> |
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская                     |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ГСХА»                                                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
| Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля) |                                                                                                                                                                                                             |
| 1                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                           |
| Цель промежуточной аттестации -                                                                     | установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине                                                                                                                       |
| Форма промежуточной аттестации -                                                                    | Экзамен                                                                                                                                                                                                     |
| Место экзамена в графике учебного процесса:                                                         | 1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии |
|                                                                                                     | 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)                                                                    |
| Форма экзамена -                                                                                    | (Письменный, устный)                                                                                                                                                                                        |
| Процедура проведения экзамена -                                                                     | представлена в оценочных материалах по дисциплине                                                                                                                                                           |
| Экзаменационная программа по учебной дисциплине:                                                    | 1) представлена в оценочных материалах по дисциплине<br>2) охватывает все разделы дисциплины                                                                                                                |

#### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

##### Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов:

1. Что такое биотехнология ?
2. Что такое генетическая инженерия ?
3. Раскройте классификацию биообъектов?
4. Какие основные группы получаемых биологически активных веществ.
5. Какие основные источники сырья ?
6. Чем определяется компонентный состав сред ?
7. Природные источники сырья?
8. Наиболее важным критерием, определяющим выбор сырья для биотехнологических процессов, являются...?
9. Что включает периодическое культивирование?
10. На какие фазы делится периодическое культивирование?
11. Основные требования к биореакторам.
12. Основные требования к материалам ферментеров.
13. Непрерывное культивирование подразделяют?
14. Три главных типа биореакторов?
15. Аппараты с механическим перемешиванием.
16. Аппараты с пневматическим перемешиванием.
17. Преимущества микроорганизмов как продуцентов белка состоит?
18. Основы роста и культивирования микроорганизмов.
19. Поверхностный и глубинный способы культивирования продуцентов. Периодическая культура, фазы роста и размножения.
20. Периодический и непрерывный методы культивирования микроорганизмов.
21. Выделение, концентрирование и очистка биотехнологических продуктов. Седиментация биомассы
22. Цель подготовительной стадии?
23. Что представляет собой основная стадия- стадия ферментации?
24. Что такое отделение жидкости и биомассы?
25. Особенности стадии получения готовой формы продукта?
26. По какому принципу различается стадия выделения целевого продукта?
27. Что такое сепарация ?
28. Что такое флотация?
29. Что такое фильтрация?
30. Что такое центрифугирование ?
31. Основные процессы отделение и очистка продуктов?
32. Дезинтеграция клеток микроорганизмов.

33. Методы выделения продуктов.
34. Как балансируются корма для сельскохозяйственных животных по количеству белков и незаменимых аминокислот?
35. Каковы основные пути улучшения биологической питательной ценности кормовых белков?
36. Какие разработаны биотехнологии получения кормовых белковых препаратов из дрожжей?
37. В чем заключаются особенности производства белковых концентратов из бактерий?
38. Как получают кормовые белки из водорослей и микроскопических грибов?
39. Какие известны технологии получения высокобелковых кормов из вегетативной массы растений?
40. Каковы питательные свойства кормовых белковых концентратов из дрожжей, бактерий, водорослей, микроскопических грибов, вегетативной массы растений и особенности их применения в кормопроизводстве?
41. В чем преимущество микробиологического получения кормовых препаратов незаменимых аминокислот и витаминов по сравнению с их химическим синтезом?
42. Какие технологии применяются для промышленного получения кормовых препаратов лизина и триптофана?
43. Какие биотехнологические принципы положены в основу получения биопрепаратов, обогащенных витаминами B2 и B12?
44. Каковы основные пути улучшения кормов по содержанию полноценных липидов?
45. В чем особенности биотехнологий получения кормовых липидных препаратов?
46. Биотехнологические методы очистки загрязненных территорий.
47. Аэротенки. Активный ил и входящие в него микроорганизмы.
48. Экологическая биотехнология. Рекультивация загрязненных земель.
49. Какие задачи стоят перед биотехнологией в деле охраны окружающей среды?
50. Какие функции выполняют очистные станции?
51. Перечислите типовые операции очистки сточных вод.
52. Какие факторы определяют конкретную схему водоочистной станции?
53. В чем заключаются основные отличия операций первичной и вторичной обработки сточных вод?
54. Что такое активный ил?
55. Какие почвенные методы применяются для очистки сточных вод?
56. В чем заключаются преимущества метода с участием активного ила по сравнению с почвенными методами?
57. Какова последовательность стадий очистки при аэробном методе?
58. Охарактеризуйте метод очистки сточных вод с помощью биофильтров.
59. Каким образом создают биообъекты методами генетической инженерии?
60. Каковы основные принципы технологии рекомбинантной ДНК?
61. Что такое плазмиды и как их применяют в биотехнологии?
62. Понятие вектора в генетической инженерии?
63. Ферменты, используемые в генетической инженерии?
64. Каким образом происходит перенос вектора с чужеродным геном в микробную клетку.
65. Какие методы идентификации и изоляции клонов с рекомбинантной ДНК вы знаете?
66. Трансгенез, его основные этапы и особенности при получении различных видов трансгенных животных.
67. Каковы методы выявления интеграции чужеродного гена в молекулу ДНК?
68. Какие преимущества имеют трансгенные животные по сравнению с рекомбинантными микроорганизмами и клеточными линиями млекопитающих в получении ценных фармакологических веществ?
69. Чем обоснована возможность использования молочной железы у трансгенных животных для производства чужеродных протеинов?
70. Расскажите о методах получения партеногенетических животных.
71. Типы культур клеток и тканей растений. Основные принципы и технологии культивирования клеток и тканей высших растений.
72. Биология культивируемых клеток и тканей. Особенности роста и морфогенеза культивируемых клеток *in vitro*.
73. Основные биотехнологии на основе культивированных клеток и тканей растений.
74. Использование культивированных клеток и тканей для ускорения интродукционного процесса новых видов и сортов сельскохозяйственных растений, трудно размножаемых традиционными методами.
75. Назовите основные этапы технологии трансплантации эмбрионов.
76. В каких целях применяется трансплантация эмбрионов?
77. Какие требования предъявляются к донорам и реципиентам?
78. Какие существуют методы оценки качества эмбрионов?
79. Назовите способы хранения эмбрионов.
80. Как влияет иммунная система на эффективность трансплантации?
81. Противоиммунные механизмы воспроизводства.
82. Назовите основные этапы оплодотворения вне организма, какие процессы при этом происходят с яйцеклеткой и спермием?
83. Назовите методы клонирования животных.
84. Что такое химеры?
85. Расскажите о методах получения химер.
86. Перечислите виды маркеров химер.

**Перечень вопросов к экзамену по дисциплине (модулю):**

1. Значение курса для специалистов в области сельского хозяйства. (ОПК-4)
2. Этапы развития биотехнологии. (ОПК-4)

3. Основные направления в биотехнологии. (ОПК-4)
4. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов. (ОПК-4)
5. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. (ОПК-4)
6. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства. (ОПК-4)
7. Способы культивирования микроорганизмов. (ОПК-4)
8. Культивирование животных и растительных клеток. (ОПК-4)
9. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. (ОПК-4)
10. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии. (ОПК-4)
11. Сырье для питательных сред. Принципы составления питательных сред. (ОПК-4)
12. Состав питательной среды для биотехнологического производства (источники углерода и других питательных веществ). (ОПК-4)
13. Приготовление питательной среды, инокуляция и культивирование. (ОПК-4)
14. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом. (ОПК-4)
15. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма. (ОПК-4)
19. Получение и использование аминокислот. (ОПК-4)
20. Получение липидов с помощью микроорганизмов. (ОПК-4)
21. Производство и применение витаминов. (ОПК-4)
22. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения (ОПК-4)
23. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов. (ОПК-4)
24. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. (ОПК-4)
25. Биоконверсия растительного сырья в топливо (ОПК-4)
26. Значение трансплантации эмбрионов для животноводства (ОПК-4)
27. Перечислите основные этапы технологии трансплантации эмбрионов (ОПК-4)
28. Требования, предъявляемые к коровам-донорам и коровам-реципиентам (ОПК-4)
29. Техника вызывания суперовуляции и искусственное осеменение коров-доноров (ОПК-4)
30. Технология оплодотворения яйцеклеток млекопитающих invitro (ОПК-4)
31. Методы клонирования животных (ОПК-4)
32. Методы получения трансгенных животных (ОПК-4)

#### **Комплект тестовых заданий**

1. Микроорганизмы, которые не имеют четко обособленного ядра:
  - а) прокариоты;
  - б) эукариоты;
  - в) все перечисленные варианты.
2. К каким микроорганизмам относятся водоросли?
  - а) прокариоты;
  - б) эукариоты;
  - в) гетеротрофы.
3. Культура микроорганизма, которая выделена из одной клетки, называется:
  - а) клон;
  - б) штамм;
  - в) геном.
4. Прокариотическое строение имеют:
  - а) мицелиальные грибы;
  - б) клетки животных и растительных организмов;
  - в) бактерии.
5. Самыми мелкими из известных живых организмов являются:
  - а) дрожжи;
  - б) бактерии группы микоплазмид;
  - в) мицелиальные грибы.
6. Какие общие принципы структуры свойственны живым организмам:
  - а) единство элементарного состава, типов химических соединений;
  - б) единство субклеточной организации, клеточного строения в живых организмах;
  - в) все вышеперечисленные свойства.
7. Наименьшая структура, которой присущи все функции, общие для живых организмов и протекающие в них однотипно:
  - а) клетка;
  - б) орган;
  - в) организм.
8. Осмос это -
  - а) неспецифическое проникновение веществ, в клетку под действием разности концентрации или электрических потенциалов по обе стороны мембраны;
  - б) переход молекул растворителя из области с более высоким давлением в об-

ласть более низким через избирательно проницаемую мембрану;  
в) движение частиц среды, приводящее к переносу вещества и выравниванию концентраций.

9. Процесс перемещения воды из клетки в среду и, наоборот, за счет разности гидростатических давлений:

- а) ультрафильтрация;
- б) электроосмос;
- в) диффузия.

Для ионов направление диффузии определяет:

- 10. а) электрический заряд;
- б) концентрация;
- в) все вышеперечисленное.

11. Поглощение твердых частиц называют?

- а) пиноцитоз;
- б) эндоцитоз;
- в) фагоцитоз.

12. Симбиоз- это

- а) тесное совместное существование разных видов микроорганизмов;
- б) невозможность совместного существования разных видов микроорганизмов;
- в) тесное существование одного вида микроорганизмов.

13. К факультативным анаэробам относятся:

- а) грибы;
- б) водоросли;
- в) дрожжи.

14. Каков элементарный состав микробной клетки:

- а) углерод, азот, фосфор, магний;
- б) азот, магний, сера, углерод;
- в) углерод, азот, фосфор, сера.

15. Галлофилы – это:

- а) микроорганизмы, которые могут жить при высокой концентрации NaCl;
- б) микроорганизмы, которые могут жить при низкой концентрации NaCl;
- в) все вышеперечисленные варианты не верны.

16. Факторы, регулирующие микробный синтез:

- а) влажность, осмотическое давление, температура, аэрация;
- б) влажность, температура;
- в) температура, аэрация.

17. При каком методе культивирования продуцентов выращивания микроорганизмов осуществляется в специальных ёмкостях:

- а) поверхностный;
- б) глубоинный;
- в) периодический.

18. В каком соотношении при выращивании микроорганизмов поверхностным способом должны присутствовать углерод и азот:

- а) 1:1;
- б) 1:7;
- в) 7:1.

19. На твердых питательных средах успешно выращивают аэрофильные микроорганизмы при использовании:

- а) принудительной аэрации и добавок разрыхлителей;
- б) добавок разрыхлителей с естественной аэрацией;
- в) принудительной аэрации.

20. Высокий выход целевых продуктов, богатый комплекс сопутствующих полезных ферментов характерен для метода:

- а) поверхностного;
- б) глубоинного;
- в) периодического.

21. Какой метод культивирования микроорганизмов на сегодняшний день является более перспективным:

- а) поверхностный;
- б) глубоинный;
- в) периодический.

22. При каком способе культивирования микроорганизмов на протяжении всего времени выращивания питательные вещества не добавляют?

- а) непрерывном;
- б) периодическом;
- в) во всех перечисленных способах.

23. Какой вид микроорганизмов способен сбразивать лактозу при производстве спирта:

а) дрожжи;

б) фенолы;

в) каротиноиды.

24. При непрерывном способе выращивания микроорганизмов создается возможность поддержания культуры в фазе:

а) переходная;

б) экспоненциальная;

в) стационарная.

25. С помощью какого метода осуществляется поддержание состояния динамического равновесия в реакторе?

а) хеостатный;

б) турбидостатный;

в) все вышеперечисленные методы.

26. По турбидостатному принципу концентрация биомассы поддерживается:

а) скоростью потока среды;

б) концентрацией подаваемого субстрата;

в) всеми вышеперечисленными вариантами.

27. При каком методе выращивания микроорганизмов контролируется концентрация суспензии входящей жидкости?

а) турбидостатный;

б) хеостатный;

в) все вышеперечисленные методы.

28. Метод, который дает возможность изменить скорость роста биомассы при увеличении или уменьшении лимитирующего фактора среды:

а) турбидостатный;

б) поверхностный;

в) хеостатный.

29. Сколько фаз развития проходит классическая периодическая культура, представляющая собой замкнутую систему?

а) 3;

б) 5;

в) 6.

30. В биотехнологии при развитии культуры, какие две фазы развития являются потерей времени?

а) 1 и 2;

б) 3 и 4;

в) 5 и 6.

31. Непрерывный процесс обеспечивает:

а) однородность, стандартность конечного продукта;

б) равномерную скорость процесса, максимальный выход продукта;

в) все вышеперечисленные варианты.

32. Время между двумя последовательными делениями называется:

а) временем вегетации;

б) временем генерации;

в) нет правильного варианта.

33. В какой фазе роста микроорганизмов интенсивность образования клеточной массы достигает предела?

а) переходная;

б) экспоненциальная;

в) затухающего роста.

34. Как называется система, при которой после последнего ферментатора часть клеток возвращается в первый ферментатор?

а) однолотовая;

б) многолотовая;

в) рециркуляционная.

35. Недостаток какого метода описывается: потребность в большом количестве ювект, занимает большие площади, трудоемкий процесс?

а) поверхностный;

б) непрерывный;

в) одноступенчатый.

36. Главным компонентом при выращивании дрожжей является:

а) этанол;

б) метанол;

в) глюкоза.

37. В биотехнологии «производительная сила» - это

а) штамм-продуцент;

б) чистая культура;

в) технически чистая культура.

38. Постепенное разбавление культуры стерильным раствором до получения одной клетки из которой получают в последствии ее потомство (метод)?

а) метод Пастера;

б) метод Коха;

в) метод истощающего посева.

39. Метод - разведение культуры микроорганизма в 4 - 5 пересевах расплавленной твердой питательной средой?

а) метод Пастера;

б) метод Коха;

в) метод истощающего посева.

40. Главными показателями качества чистой культуры является:

а) биологическая чистота;

б) морфологическое состояние и физиологические свойства;

в) все вышеперечисленные варианты.

41. С целью создания условий для синтеза целевого продукта проводят следующую стадию производственного цикла:

а) составление и стерилизация питательной среды, регулирование и контроль выращиваемого продуцента;

б) основная ферментация, регулирование и контроль выращиваемого продуцента;

в) все вышеперечисленные варианты.

42. В каком документе отражают оптимальные режимы и условия ферментации штамм - продуцента?

а) технологический регламент;

б) ТУ;

в) ГОСТ.

43. Питательную среду готовят:

а) непрерывным методом;

б) периодическим методом;

в) всеми перечисленными методами.

44. В процессе стерилизации нежелателен процесс:

а) меланоидинообразование;

б) карамелизация;

в) все вышеперечисленные процессы.

45. После засева питательной среды инакулятом проводится следующий процесс:

а) стерилизация;

б) основная ферментация;

в) разделение культуральной жидкости и биомассы.

46. Какую стадию производственного цикла проводят после стандартизации биопрепарата?

а) упаковывание и хранение;

б) реализация;

в) все перечисленные стадии.

47. Посевную культуру выращивают в:

а) колбе;

б) инакуляте;

в) пробирке.

48. Вопрос 7. Ферменты, катализирующие синтез сложных органических соединений из простых:

а) лигазы;

б) лиазы;

в) трансферазы.

49. Вопрос 8. К классу ферментов гидролаз относятся:

а) амилазы, протеазы;

б) эстеразы;

в) все перечисленное.

50. К основным особенностям ферментативного катализа относится:

а) активность и чувствительность;

б) обратимость;

в) все перечисленное.

51. Фермент бромелаин растительного происхождения получают из:

а) плодов папайи в молочной стадии зрелости;

б) листьев, стеблей и оболочек плодов ананаса;

в) листьев и молодых побегов инжирного дерева.

52. Особенностью получения, какого ферментного препарата является - сырье собирают в ручную ранним утром на восходе солнца в деревянную тару?

- а) папаин;
- б) бромелаин;
- в) фицин.

53. Белки сыворотки выделяют:

- а) тепловой денатурацией, протеиназами;
- б) электрофлотацией, электродиализом, ультрафильтрацией;
- в) все вышеперечисленные варианты верны.

54. Вопрос 3. Применение микробных ферментных препаратов позволяет:

- а) внедрить новые технологии;
- б) разработать широкий ассортимент продуктов из вторичного молочного сырья, удовлетворяющих нормам питания;
- в) все вышеперечисленное.

### Ситуационные задачи

Задача №1. В процессе биосинтеза антибиотика из группы аминогликозидов при культивировании продуцента состав питательной среды включал соевую муку, кукурузный экстракт, повышающий эффективность ферментации и соли. Подача газового потока, источники фосфатов и азота соответствовали требованиям. При добавлении в среду некоторого количества глюкозы биосинтез был ослаблен.

1. В результате чего добавление в среду глюкозы снизило эффективность биосинтеза антибиотика? Какое название носит данный эффект, его сущность?

2. Какие общие закономерности необходимо учитывать при культивировании большинства продуцентов вторичных метаболитов?

3. Какие углеводороды наиболее благоприятны для биосинтеза антибиотиков?

Задача №2. В процессе биотехнологического процесса из ядра клетки патогенного для человека микроорганизма выделен ген, в котором был выбран определенный ген (участок нуклеиновой кислоты микроорганизма). Данный ген размножен с применением ПЦР. В базе антимикробных агентов выбран один, взаимодействие с которым подавило активность гена наиболее эффективно. Затем выбранный из антимикробный агент был опробован в действии на целую микробную клетку исходного микроорганизма, вызвав выраженное подавление ее жизнедеятельности.

1. Определите вид скрининга антимикробной структуры для конкретного патогенна.

2. Выделите основные этапы скрининга, определите их значение в ходе скрининга.

3. Для чего применяется данный вид скрининга антимикробной структуры.

4. Что послужит продолжением указанного процесса?

Задача №3. Стадия ферментации - центральная среди этапов промышленного производства. Под ферментацией понимают всю совокупность последовательных операций от внесения в заранее приготовленную и термостатированную среду инокулята до завершения процессов роста, биосинтеза или биотрансформации.

1. Какие два вида ферментации вам известны?

2. С помощью какого оборудования осуществляется ферментация? Его основные элементы, схематическое изображение.

3. Как технологическое оформление процессов промышленной биотехнологии зависит от отношения микроорганизма-продуцента к кислороду? Три группы биореакторов.

4. Способы управления процессом ферментации.

Задача № 4. Установите правильную последовательность стадий и операций технологического процесса, представленных на схеме, заполните недостающие операции стадии «Выделение целевого продукта». Предложите методы и аппаратное оснащение операции «Дезинтеграция клеток».

1. Подготовка и стерилизация газового потока
2. Подготовка и стерилизация оборудования и коммуникаций
3. Подготовка и стерилизация субстрата
4. Разделение культуральной суспензии
5. Обработка культуральной суспензии
6. Анализ целевого продукта
7. Дезинтеграция клеток
8. Выделение индивидуального вещества
9. Культивирование биообъекта
10. Подготовка биообъекта
11. Сушка целевого продукта
12. Фасовка, упаковка, маркировка лекарственной субстанции
13. Выделение целевого продукта
14. Биологическая очистка отходов

Задача № 5. Ферменты — биологические катализаторы биохимических реакций в живых клетках.

1. Назовите основные свойства ферментов, сравните со свойствами небиологических катализаторов.

2. Активный и аллостерический центр фермента.

3. Биообъекты-биокатализаторы.

4. Классификация ферментов и катализируемых реакций.

Задача № 6. Фермент липаза почти не синтезируется грибом *Aspergillus awamori* на среде без индуктора, добавление жира кашалота усиливает биосинтез фермента в сотни раз. При добавлении же в среду крахмала и при полном исключении минерального фосфора интенсивно синтезируется фосфатаза.

1. Какие факторы, влияющие на биосинтез ферментов, вы знаете?

2. Что произойдет при биосинтезе альфа-амилазы культурой *Aspergillus oryzae* в случае замены сахарозы (как источника

углерода) на крахмал, добавления солодового экстракта (из проросших семян злаковых), или при повышении концентрации основных элементов питательной среды на 50%?

3. Какими двумя способами может быть определен оптимальный состав питательной среды для каждого продуцента?
4. Каким образом и для чего принято определять активность ферментного препарата?
5. Какой класс ферментов в зависимости от катализируемых реакций составляет основную часть среди ферментов, получаемых промышленным способом?

Задача № 7. Поверхностный метод культивирования продуцентов ферментов.

1. При поверхностном методе культура растет на поверхности твердой или жидкой питательной среде? За счет чего обеспечивается аэрация при этом способе?

2. Основные преимущества поверхностной культуры.

3. Виды посевного материала при поверхностном культивировании продуцентов ферментов.

4. Схема очистки при поверхностном культивировании продуцентов ферментов.

5. Стандартизация ферментного препарата, определение.

Задача №8. Рассмотрим процесс биотрансформации дигитоксина в дигоксин за счет дегидроксилирования углерода-12.

1. Применяются ли при этом иммобилизованные ферменты? Биообъект-биокатализатор, источники получения

2. Цели и преимущества использования иммобилизованных клеток растений в качестве биокатализатора в данном процессе

3. Реакции, катализируемые биокатализатором

4. Носители для иммобилизации. Методы иммобилизации биокатализатора

5. Виды биореакторов для процесса с применением иммобилизованного биокатализатора.

Задача №9. Ферменты - вещества белковой природы и поэтому неустойчивы при хранении. Кроме того, ферменты не могут быть использованы многократно из-за трудностей в отделении их от реагентов и продуктов реакции. В 1916 году Дж.Нельсон и Е.Гриффин адсорбировали на угле инвертазу и показали, что она сохраняет в таком виде каталитическую активность.

1. Изобретение какого процесса воздействия на ферменты с целью повышения их устойчивости и возможности многократного применения произошло в 1916г?

2. Преимущества иммобилизованных ферментов перед нативными.

3. Основные требования носителям для получения иммобилизованных ферментов.

4. Классификация носителей для получения иммобилизованных ферментов.

5. Перечислите наиболее распространенные носители из класса углеводов, известные вам. Назовите основные достоинства и недостатки белков в качестве носителей для иммобилизации ферментов, наиболее часто применяемые с этой целью белки.

Задача № 10. Ощутимый вклад процессы иммобилизации ферментов и клеток внесли в тонкий органический синтез, в анализ, в медицину, в процессы конверсии энергии, в пищевую и фармацевтическую промышленности.

1. Общие направления и достижения применения иммобилизованных ферментов в пищевой промышленности.

2. Общие направления и достижения применения иммобилизованных ферментов в медицине.

3. Преимущества иммобилизованных клеток перед иммобилизованными ферментами, перед свободными клетками.

4. Какие клетки подходят для иммобилизации? Одностадийные и полиферментные реакции.

5. Химические и физические методы иммобилизации КЛЕТОК, возможности применения.

Задача №11. Генная инженерия появилась благодаря работам многих исследователей в разных отраслях биохимии и молекулярной генетики. Генная инженерия - совокупность методов, позволяющих в пробирке переносить генетическую информацию из одного организма в другой. Перенос генов даёт возможность преодолевать межвидовые барьеры и передавать отдельные наследственные признаки одних организмов другим. ЦЕЛЬ - получение клеток, в промышленных масштабах вырабатывать некоторые белки.

1. Что представляют из себя плазмиды, их роль в генной инженерии.

2. Для чего бактериальные клетки вырабатывают рестриктазы?

3. Сущность процесса клонирования для получения рекомбинантной ДНК с применением плазмид и рестриктаз.

4. Основные продуценты, используемые в построении рекомбинантных белков.

5. Понятие вектора в генной инженерии.

Задача №12. Важное значение среди гормонов поджелудочной железы играет инсулин. В настоящий момент расширяются возможности создания рекомбинантного инсулина.

1. Биологические функции инсулина в организме человека.

2. Строение инсулина.

3. Биосинтез молекулы инсулина в организме человека из проинсулина.

4. Какие недостатки производства и применения инсулинов из животного сырья вы знаете?

Задача №13. Важной составной частью биотехнологии является генетическая инженерия. Методы генной инженерии преобразуют клетки бактерий, дрожжей и млекопитающих в "фабрики" для масштабного производства любого рекомбинантного белка.

1. Дайте определение рекомбинантной ДНК. 2. Какие вы знаете ферменты, применяемые при конструировании рекомбинантных ДНК?

3. Особенности контроля качества генно-инженерных препаратов, показатели качества. 4. Роль вектора в генной инженерии.

5. Характеристики векторных систем, важные для переноса необходимых генов в клетки млекопитающих.

Задача №14. Исторически первым способом получения инсулина для терапевтических целей является выделение аналогов этого гормона из природных источников (островков поджелудочной железы крупного рогатого скота и свиней). В 20-х годах прошлого века было установлено, что бычий и свиной инсулины (которые являются наиболее близкими к инсулину человека по своему строению и аминокислотной последовательности) проявляют в организме человека активность, сравнимую с инсулином человека.

1. Получение инсулина из тканей свиней является методом синтетическим или полусинтетическим?
2. Опишите метод получения инсулина из тканей свиней.
3. Преимущества человеческого генно-инженерного инсулина человека по сравнению с произведенным из тканей животного.
4. Как по международному стандарту определяют активность инсулина?

Задача №15. Создание и производство рекомбинантных человеческих инсулинов существенно повысило эффективность лечения сахарного диабета и обеспечило повышение качества жизни больных.

1. Какие два подхода для получения инсулина с использованием методов генетической инженерии вы знаете?
2. Какой из этих подходов применяется в биотехнологическом производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly» (США)?
3. Какой продуцент применяется в биотехнологическом производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly»?
4. Процесс ферментации при биотехнологическом производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly».
5. Для чего применима дезинтеграция клеток продуцента при биотехнологическом производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly» (США)?

Задача №19. Определите лекарственную субстанцию по описанию технологического процесса: «Штамм сконструирован методом генной инженерии. Отбор высокопродуктивных клонов проведен по устойчивости к аналогу целевого продукта. В качестве аналога использован розеофлавин. Сверхпродуцент культивируют на питательной среде с мелассой и дрожжевым экстрактом в течение 25-35 ч. при температуре 370 С в условиях аэрации. Целевой продукт секретируется в культуральную жидкость в количестве 3,4-4,0 г/л целевого продукта. Лекарственную субстанцию выделяют из культуральной жидкости по растворимости в щелочах и кислотах и низкой растворимости в органических жидкостях.

1. Составьте технологическую схему получения данного соединения.
2. Метод совершенствования выбранного продуцента и отбора сверхпродуцента
3. Какие еще продуценты данного вещества вам известны, их достоинства и недостатки.

Задача №21. В клетках микроорганизмов рода *Corynebacterium* и *Brevibacterium* в процессе микробиологического синтеза из аспарагиновой кислоты синтезируется три аминокислоты, в том числе лизин, имеющий промышленное значение.

1. Биообъект для данного процесса.
2. Какие еще аминокислоты образуются в клетках микроорганизмов рода *Corynebacterium* и *Brevibacterium* из аспарагиновой кислоты наряду с лизином?
3. Какой фермент открывает данный метаболический путь, особенности данного фермента. Понятие «совместное ингибирование».
4. Метод совершенствования биообъекта, применяемый при синтезе лизина. Понятия мутанты первого и второго типов, их предназначение и использование их особенностей.

Задача №22. В процессе микробиологического синтеза с применением кишечной палочки получают аминокислоту треонин.

1. Биообъект, его особенности при регуляции биосинтеза аминокислот. Строение регуляторной области.
2. Методы совершенствования биообъекта.
3. Метод отбора сверхпродуцента.

Задача №25. Создание и производство рекомбинантных человеческих инсулинов существенно повысило эффективность лечения сахарного диабета и обеспечило повышение качества жизни больных.

1. Методы очистки полученных рекомбинантных белков-предшественников цепей А и В в биотехнологическом производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly»?
2. Процесс выделения А и В цепей, их соединение в молекулу инсулина.
3. Недостатки метода и продуцента при производстве инсулина по технологии фирмы «Elililly».
4. Технологические приемы, используемые для защиты персонала, производственного процесса, отходов и окружающей среды от контаминации клетками *Escherichiacoli*.
5. Перечислите препараты рекомбинантного инсулина, выпускаемого по технологии фирмы «Elililly».

### Темы заданий для работы в малых группах

1. Микроорганизмы – основа биотехнологических производств
2. Принципы составления питательных сред
3. Оптимизация состава питательной среды
4. Определение скорости разбавления как модель непрерывного культивирования
5. Этапы биотехнологического производства
6. Принципиальные схемы биореакторов
7. Методы выделения и очистки конечных продуктов биотехнологических производств
8. Биотехнология получения белков из бактерий, водорослей, грибов
9. Биотехнология получения L-форм аминокислот
10. Биосинтез антибиотиков
11. Биосинтез кормовых белков
12. Биосинтез кормовых витаминных препаратов
13. Биосинтез кормовых липидов
14. Неуправляемый процесс брожения
15. Объекты биотехнологии (вирусы, грибы, бактерии, клетки и ткани растений, животных)
16. Оборудование для культивирования микроорганизмов
17. Биотехнология получения L-форм аминокислот
18. Биотехнология получения липидов, витаминов

19. Пищевые биотехнологии. Бродильные производства, хлебопечение
20. Биотехнология кисломолочных продуктов
21. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов

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

##### Темы рефератов

1. Потребности микроорганизмов в питательных веществах.
2. Особенности сырья для микробиологических процессов и требования к нему.
3. Анализ полной кинетической кривой роста мк/о при ингибировании субстратом.
4. Оптимизация состава питательных сред.
5. Механизм усвоения углеводов отличных от глюкозы.
6. Рост микроорганизмов на C1 субстратах.
7. Рост микроорганизмов на n-алканах.
8. Рост на ароматических соединениях.
9. Биосинтез органических кислот.
10. Биосинтез L-лизина.
11. Биосинтез L-триптофана.
12. Биосинтез глутаминовой кислоты.
13. Биосинтез этанола.
14. Биосинтез антибиотиков.
15. Кинетика ферментативных реакций (зависимость скорости реакции от концентрации субстрата).
16. Зависимость удельной скорости роста микроорганизмов от концентрации лимитирующего субстрата.
17. Определение механизма ингибирования роста микроорганизмов.
18. Кинетические модели роста микроорганизмов с ингибированием субстратом.
19. Дифференцирование причин возникновения периодов индукции.
20. Верхний и нижний пределы скорости роста микроорганизмов.
21. Рост микроорганизмов в режиме хемостата.
22. Метод Корниш-Боуден для определения параметров роста микроорганизмов.
23. Многосубстратные процессы роста микроорганизмов.
24. Влияние обратимых эффекторов на кинетику роста микроорганизмов.
25. Влияние pH на кинетику роста микроорганизмов.
26. Интегральная форма уравнения роста микроорганизмов.
27. Теплообмен в биотехнологических системах.
28. Ксенобиотики, основные источники их поступления в природные среды, особенности трансформации ксенобиотиков.
29. Основные технологические схемы биологической очистки сточных вод.
30. Биологическая дезодорация газов.
31. Основные современные подходы к технологии биологической очистки почв и инженерные решения.
32. Переработка растительного сырья и углеводсодержащих отходов в белок одноклеточных организмов.
33. Силосование.
34. Компостирование.
35. Биоконверсия растительного сырья в топливо.
36. Биорегуляторы роста растений. Принципы получения и использования.
37. Биоудобрения. Производство и применение.
38. Технологии получения и применения биологических средств защиты растений на основе живых клеток бактерий, грибов и вирусов, а также на основе антибиотиков

#### 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 текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

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

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

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

Примерная шкала оценивания:

| Баллы<br>для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов<br>«отлично»             | Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.                                                                 |
| 71-85 баллов<br>«хорошо»               | Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов. |
| 56-70 баллов<br>«удовлетворительно»    | Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.                                            |
| 0-55 баллов<br>«неудовлетворительно»   | Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.                                 |

#### Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

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

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы и др.

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

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

| Баллы<br>для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов<br>«отлично»             | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.                                                              |
| 71-85 баллов<br>«хорошо»               | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.                                                                   |
| 56-70 баллов<br>«удовлетворительно»    | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.                                                     |
| 0-55 баллов<br>«неудовлетворительно»   | Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы. |

#### 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<br>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 «удовлетворительно»       | Выполнено 56-70% заданий         |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно»      | Выполнено 0-56% заданий          |

#### Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

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<br>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 «удовлетворительно»       | 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<br>для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично»                | <p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано 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.</p> <p>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.</p> <p>Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>                                                                                            |
| 71-85 баллов «хорошо»                  | <p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>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.</p> <p>Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p> |
| 56-70 баллов «удовлетворительно»       | <p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%).</p> <p>Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | <p>взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей 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.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>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.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | <p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>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.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>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).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p> |

**Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):**

| Баллы<br>для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично»                | Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.               |
| 71-85 баллов «хорошо»                  | Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников                                                                                                                              |
| 56-70 баллов «удовлетворительно»       | Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно»      | Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.                                                                                                                                                                                              |

**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<br>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 «удовлетворительно»  | 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                                                                                                                                                                                                                                    |

**Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов**

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

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

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

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

Примерная шкала оценивания:

| Баллы<br>для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично»                | Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.                                                    |
| 71-85 баллов «хорошо»                  | Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации. |
| 56-70 баллов «удовлетворительно»       | Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.                                                       |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно»      | Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.                                                                                               |

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**

**Ведомость изменений**

| № | Вид обновлений | Содержание изменений, вносимых в ОПОП | Обоснование изменений |
|---|----------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1 |                |                                       |                       |
| 2 |                |                                       |                       |
| 3 |                |                                       |                       |
| 4 |                |                                       |                       |
| 5 |                |                                       |                       |
| 6 |                |                                       |                       |