

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.03.2026 09:28:05
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

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

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей
кафедрой Биология и
биологические ресурсы
к.б.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Николаева Н.А.

подпись

«24» 04 2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет
к.с.-х.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

«24» 04 2025

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплины (модуля)

Б1.О.12 Микробиология

Направление 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура

Направленность (профиль) Управление водными биоресурсами и рыбоводство

Бакалавр

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра
Разработчик (и)

Биология и биологические ресурсы

подпись

., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2025 г.

ВВЕДЕНИЕ

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

Перечень видов оценочных средств

Вопросы модуля
Темы эссе
Кейс-задачи
Вопросы для зачета

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Микробиология

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Роль Левенгука в развитии микробиологии (ОПК-1).
2. Луи Пастер и его роль в микробиологии. (ОПК-1).
3. Заслуги И.И. Мечникова и Л.С. Ценковского в развитии микробиологии. (ОПК-1).
4. Значение работ Д.И. Ивановского, С.Н. Виноградского и В.Л. Омелянского в развитии микробиологии. (ОПК-1).
5. Прокариоты и эукариоты. Характерные морфологические особенности. Примеры. (ОПК-1).
6. Основные формы бактерий. (ОПК-1).
7. Размеры микроорганизмов, методы исследования. (ОПК-1).
8. Строение бактериальной клетки. (ОПК-1).
9. Особенности клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных микробов. Сущность окраски по

Граму. (ОПК-1).

10. Цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, ядерное вещество. Организация и функции. (ОПК-1).
11. Спорообразование, значение спор у бацилл грибов. (ОПК-1).
12. Роль капсул, спор и жгутиков в жизнедеятельности микробов. (ОПК-1).
13. Морфология плесневых грибов. (ОПК-1).
14. Актиномицеты. Морфология, размножение, роль в природе. (ОПК-1).
15. Методы стерилизации. (ОПК-1).
16. Морфология дрожжей. (ОПК-1).
17. Химический состав микробов. (ОПК-1).
18. Ферменты микроорганизмов, локализация и роль в жизни микробов. (ОПК-1).
19. Химическая природа, сущность действия и классификация ферментов (ОПК-1).
20. Типы питания микробов по усвоению микробов (ОПК-1).

21. Тургор, плазмолиз, плазмопсис у бактериальной клетки. Сущность, значение (ОПК-1).
22. Рост и размножение микробов (ОПК-1).
23. Фотосинтез и хемосинтез у микробов (ОПК-1).
24. Питательные среды. Значение и классификация (ОПК-1).
25. Дыхание микроорганизмов. Типы дыхания (ОПК-1).
26. Влияние химических факторов на микроорганизмы (ОПК-1)
27. Влияние физических факторов на микроорганизмы (ОПК-1)
28. Влияние биологических факторов на микроорганизмы (ОПК-1)
29. Микрофлора икры (ОПК-1)
30. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса (ОПК-1).
31. Микрофлора копченой рыбы (ОПК-1).
32. Микрофлора свежей рыбы (ОПК-1).
33. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбы и рыбных продуктов (ОПК-1).
34. Патогенные кокки (ОПК-1).
35. Возбудители эшерихиоза (ОПК-1).
36. Возбудители сальмонеллеза (ОПК-1).
37. Возбудители бруцеллеза (ОПК-1).
38. Возбудители сибирской язвы (ОПК-1).
39. Возбудители ботулизма (ОПК-1).
40. Возбудители аспергиллезов (ОПК-1).
41. Возбудитель сапролегниоза рыб (ОПК-1).
42. Возбудитель аэромоноза рыб (ОПК-1).
43. Возбудитель псевдомоноза рыб (ОПК-1).
44. Бранхиомикоз (жаберная гниль) (ОПК-1).

Модуль № 1

1. Роль Левенгука в развитии микробиологии.
2. Луи Пастер и его роль в микробиологии.
3. Заслуги И.И. Мечникова и Л.С. Ценковского в развитии микробиологии.
4. Значение работ Д.И. Ивановского, С.Н. Виноградского и В.Л. Омелянского в развитии микробиологии.
5. Прокариоты и эукариоты. Характерные морфологические особенности. Примеры.
6. Основные формы бактерий.
7. Размеры микроорганизмов, методы исследования.
8. Строение бактериальной клетки.
9. Особенности клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных микробов. Сущность окраски по Граму.
10. Цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, ядерное вещество. Организация и функции.
11. Спорообразование, значение спор у бацилл грибов.
12. Роль капсул, спор и жгутиков в жизнедеятельности микробов.
13. Морфология плесневых грибов.
14. Актиномицеты. Морфология, размножение, роль в природе.
15. Методы стерилизации.
16. Морфология дрожжей.
17. Химический состав микроба.
18. Ферменты микроорганизмов, локализация и роль в жизни микробов.
19. Химическая природа, сущность действия и классификация ферментов.
20. Типы питания микробов по усвоению микробов.
21. Тургор, плазмолиз, плазмопсис у бактериальной клетки. Сущность, значение.
22. Рост и размножение микробов.
23. Фотосинтез и хемосинтез у микробов.
24. Питательные среды. Значение и классификация.
25. Дыхание микроорганизмов. Типы дыхания.
26. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
27. Влияние физических факторов на микроорганизмы
28. Влияние биологических факторов на микроорганизмы

Модуль №2

1. Влияние температуры и давления на жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Влияние высушивания, влажности и различных концентраций солей и сахаров на микроорганизмы /тургор, плазмолиз, плазмопсис.
3. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
4. Развитие микроорганизмов в зависимости от кислотности среды. Практическое использование их знаний.
5. Взаимоотношение микроорганизмов между собой и между микробами и растениями.
6. Фенотипическая изменчивость микроорганизмов.

7. Генетические рекомбинации бактерий/трансформация, трансдукция и конъюгация.
8. Мутации. Мутагенные факторы.
9. Инфекция
10. Микрофлора икры.
11. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.
12. Микрофлора копченой рыбы.
13. Микрофлора свежей рыбы.
14. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбы и рыбных продуктов.
15. Гнилостные бактерии
16. Возбудители пищевых токсикоинфекций.
17. Возбудители пищевых токсикозов.
18. Изменение микрофлоры рыбы при хранении.
19. Микрофлора мороженой рыбы.
20. Патогенные кокки
21. Возбудители эшерихиоза
22. Возбудители сальмонеллеза
23. Возбудители бруцеллеза
24. Возбудители сибирской язвы
25. Возбудители ботулизма
26. Возбудители аспергиллезов
27. Возбудитель сапролегниоза рыб
28. Возбудитель аэромоноза рыб
29. Возбудитель псевдомоноза рыб
30. Бранхиомикоз (жаберная гниль)

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

Темы эссе

1. Возбудитель краснухи рыб
2. Возбудитель аэромоноза карпов.
3. Возбудитель виремии карпов
4. Возбудитель сапролегниоза.
5. Возбудитель бранхиомикоза рыб.
6. Возбудитель аэромоноза лососевых рыб
7. Возбудитель псевдомонозы рыб.
8. Возбудитель бактериальной гнили плавников
9. Возбудитель вибриоза рыб
10. Возбудитель миксобактериоза рыб
11. Возбудитель туберкулеза промысловых и декоративных рыб
12. Возбудитель сапролегниоза рыб
13. Возбудитель ихтиофоза рыб
14. Возбудитель фурункулеза лососевых
15. Возбудитель лепидортоза (инфекционное ерошение чешуи)
16. Возбудитель псевдомоноза рыб

Кейс - задачи

Кейс 1 подзадача 1

Студент окрасил мазок из чистой культуры микобактерий по методу Циля-Нильсена.

При микроскопировании обнаружены палочки синего цвета. Была ли нарушена методика окраски кислотоустойчивых бактерий?

1. да
2. нет

Кейс 1 подзадача 2

Студент окрасил мазок микобактерий по методу Михина. При микроскопировании обнаружены палочки синего цвета. Можно ли микобактерий окрашивать по методу Михина?

1. Да
2. нет

Кейс 2 подзадача 1

Одним из методов диагностики бруцеллеза является реакция агглютинация. Для постановки реакции нужны следующие

компоненты:

1. антиген
2. антитела
3. физиологический раствор
4. гемолизин
5. комплемент

Кейс 2 подзадача 2

Для выделения чистой культуры бруцеллеза лаборант произвела посев на питательные среды: на среде Гисса, мясопеченочном агаре, на среде Сабуро и на среде Петраньяни. Найти ошибку.

Кейс 3 подзадача 1

Капсула – слизистый слой над клеточной стенкой бактерии. Вещество капсулы четко ограничено от окружающей среды. В зависимости от толщины слоя и прочности соединения с бактериальной клеткой различают видимую микрокапсулу, толщиной 0,2 мкм, в световом микроскопе, и микрокапсулу, толщиной менее 0,2 мкм, обнаруживаемую лишь при электронной микроскопии или выявляемую химическими или иммунологическими методами.

Для окрашивания капсул применяют специальные методы

- Грам-Синева
- Трухильо
- +Романовского-Гимзы
- +Михина

Кейс 3 подзадача 2

Капсула – слизистый слой над клеточной стенкой бактерии. Вещество капсулы четко ограничено от окружающей среды. В зависимости от толщины слоя и прочности соединения с бактериальной клеткой различают видимую микрокапсулу, толщиной 0,2 мкм, в световом микроскопе, и микрокапсулу, толщиной менее 0,2 мкм, обнаруживаемую лишь при электронной микроскопии или выявляемую химическими или иммунологическими методами.

Какую биологическую роль выполняет капсула в организме животных:

- +Вирулентность
- +Обеспечивает выживание бактерии от неблагоприятных факторов
- Размножения
- Передача генетического материала

Кейс 3 подзадача 3

Капсула – слизистый слой над клеточной стенкой бактерии. Вещество капсулы четко ограничено от окружающей среды. В зависимости от толщины слоя и прочности соединения с бактериальной клеткой различают видимую микрокапсулу, толщиной 0,2 мкм, в световом микроскопе, и микрокапсулу, толщиной менее 0,2 мкм, обнаруживаемую лишь при электронной микроскопии или выявляемую химическими или иммунологическими методами.

Какие возбудители образуют капсулу:

- +V.anthraxis
- L.monocytogenes
- +Cl.perfringens
- L.interrogans

Кейс 4 подзадача 1

С санитарно-микробиологической точки зрения воздух представляет собой среду, в которой микроорганизмы не способны размножаться. В воздухе нет питательных веществ, недостаточно воды, бактерицидное действие на микробы оказывают солнечные лучи. Условно микрофлору можно разделить на постоянную, т.е. более часто обнаруживаемую в воздухе, и временную, находящуюся в воздухе не всегда и менее стойкую к воздействию различных факторов внешней среды.

Какие методы применяют при исследовании воздуха?

- +седиментационный метод по Коху
- +принудительное осаждение микробов по Кротову
- метод бродильных проб
- бактериальная обсемененность по редуктазной пробе.

Кейс 4 подзадача 2

С санитарно-микробиологической точки зрения воздух представляет собой среду, в которой микроорганизмы не способны размножаться. В воздухе нет питательных веществ, недостаточно воды, бактерицидное действие на микробы оказывают солнечные лучи. Условно микрофлору можно разделить на постоянную, т.е. более часто обнаруживаемую в воздухе, и временную, находящуюся в воздухе не всегда и менее стойкую к воздействию различных факторов внешней среды.

Микробиологическое исследование воздуха проводят для:

- коли-титра
- коли-индекса
- +ОМЧ (общее микробное число)
- +количество санитарно-показательных микроорганизмов

Кейс 4 подзадача 3

С санитарно-микробиологической точки зрения воздух представляет собой среду, в которой микроорганизмы не способны размножаться. В воздухе нет питательных веществ, недостаточно воды, бактерицидное действие на микробы оказывают солнечные лучи. Условно микрофлору можно разделить на постоянную, т.е. более часто обнаруживаемую в воздухе, и временную, находящуюся в воздухе не всегда и менее стойкую к воздействию различных факторов внешней среды.

Показателями загрязнения воздуха в животноводческих помещениях являются:

- +стафилококки
- Стрептококки
- Кишечная палочка

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету

зачет /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.

зачет /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.

зачет /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.

незачет /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 темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

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

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

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

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</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>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными</p>

	<p>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. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано 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>Продемонстрировано 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. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано 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 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>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано 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. 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 кейс-задач	

Задание (я):
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
Примерные критерии оценивания:
- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения).
Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «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