

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.06.2026 10:15:07  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429937a8ae/b757ae8

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

**Факультет Ветеринарной медицины**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заведующий выпускающей кафедрой  
Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
микробиология и патоморфология

к.вет.н., доцент

Алексеева С.М.

подпись  
28.04.2026

**«УТВЕРЖДЕНО»**

И.о.декана  
Факультета ветеринарной медицины

к.биол.н., доцент

Амагырова Т.О.

подпись  
28.04.2026

**Оценочные материалы  
Дисциплины (модуля)**

**Б1.В.02 Биотехнология**

**Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов  
животного и растительного происхождения**

Улан-Удэ, 2026 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 является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
  - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
  - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
  - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

### Перечень видов оценочных средств

1. Перечень экзаменационных вопросов.
2. Перечень вопросов для коллоквиума.
3. Перечень вопросов для устного ответа.
4. Перечень тем эссе.

### Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:

Биотехнология

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 2) охватывает все разделы дисциплины

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине (модулю)

1. История развития биотехнологии (ПКС-2).
2. Причины бурного развития биотехнологии в последние 20-25 лет (ПКС -2).
3. Предмет и объект изучения биотехнологии (ПКС-2).
4. Задачи современной биотехнологии ( ПКС-2).
5. Микроорганизмы – продуценты биологически активных веществ (ПКС-2).
6. Стадии биотехнологического производства (ПКС-2).
7. Ферментация – метод выращивания микроорганизмов для различных целей (ПКС-2).
8. Отделение биомассы, очистка готового продукта (ПКС-2).
9. Требования к сырью для биотехнологических производств (ПКС-2).
10. Возобновляемая биомасса (ПКС-2).
11. Объекты биотехнологии. (ПКС-2).
12. Биологическая безопасность препаратов (ПКС-2).
13. Периодические пересевы микроорганизмов (ПКС-2).
14. Хранение при низких и ультранизких температурах (ПКС-2).
15. Методы лиофилизации и высушивание (ПКС-2).
16. Хранение под минеральным маслом (ПКС-2).
17. Влияние хранения на свойства микроорганизмов (ПКС-2).
18. Методы иммобилизации клеток (ПКС-2).
19. Общая характеристика пропионово-кислых бактерий (ПКС-2).
20. Ковалентное и поперечное связывание (ПКС-2).
21. Генная инженерия. Задачи и цели (ПКС-2).
22. Особенности живых иммобилизованных клеток микроорганизмов (ПКС-2).
23. Иммобилизованные ферменты (ПКС-2).
24. Технологии получения белка с использованием микроорганизмов (ПКС-2).
25. Питательная ценность и безвредность микробной массы (ПКС-2).
26. Технология получения микробного белка (ПКС-2).
27. Основные виды сырья, используемые при получении белка (ПКС-2).
28. Биосинтез аминокислот и основы их промышленного получения. (ПКС-2)
29. Производство L – лизина (ПКС-2).
30. Производство глутаминовой кислоты (ПКС-2).
31. Получение L– триптофана (ПКС-2).
32. Особенности ферментов микроорганизмов (ПКС-2).

33. Ферменты, применяемые в производстве (ПКС-2).
34. Штаммы продуценты и их получение (ПКС-2).
35. Технология ферментных препаратов (ПКС-2).
36. Питательные среды для микроорганизмов (ПКС-2).
37. Выделение и стабилизация ферментов (ПКС-2).
38. Применение ферментов (ПКС-2).
39. Получение органических кислот на углеводах (ПКС-2).
40. Получение лимонной кислоты (ПКС-2).
41. Типы культивирования микробов (ПКС-2).
42. Фумаровая, яблочная и янтарная кислоты и их получение (ПКС-2).
43. Антибиотики (ПКС-2).
44. Образование антибиотиков в промышленных условиях (ПКС-2).
45. Антибиотики, образуемые бактериями (ПКС-2).
46. Антибиотики, образуемые актиномицетами (ПКС-2).
47. Антибиотики, образуемые мицелиальными грибами (ПКС-2).
48. Промышленное получение антибиотиков (ПКС-2).
49. Применение антибиотиков (ПКС-2).
50. Общая характеристика и применение витаминов (ПКС-2).
51. Получение витамина В12 (ПКС-2).

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

##### Коллоквиум 1

1. Определение и понятие термина «биотехнология».
2. Предмет и объект изучения биотехнологии.
3. Морфология бактерий и грибов.
4. Простые и сложные методы окрашивания микроорганизмов.
5. Классификация питательных сред и требования к ним.
6. Питательные субстраты для промышленного выращивания микроорганизмов
7. Методы изучения проб воздуха в помещениях.
8. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
9. Возбудитель спиртового брожения. Химизм реакции.
10. Возбудители молочно-кислого брожения.
11. Возбудители масляно-кислого брожения.
12. Общая характеристика пропионово-кислых бактерий.
13. Общая характеристика молочно-кислых бактерий.
14. Методы стерилизации лабораторной посуды.
15. Методы проведения дезинфекции в лаборатории
16. Средства для проведения влажной дезинфекции.
17. Средства для проведения аэрозольной дезинфекции
18. Методы культивирования микроорганизмов в лаборатории
19. Применение препаратов клубеньковых бактерий
20. Причины бурного развития биотехнологии.
21. Возбудители уксуснокислого брожения. Химизм.

##### Коллоквиум 2

1. Получение L – триптофана.
2. Особенности ферментов микроорганизмов.
3. Особенности приготовления ферментных препаратов.
4. Получение витамина В12.
5. Продуценты липидов.
6. Характеристика дрожжей, применяемые в промышленности.
7. Назовите этапы производства диагностических и лечебно-профилактических сывороток.
8. Перечислите различия в производстве корпускулярных и растворимых антигенов.
9. Какие диагностикумы готовят при помощи гибридом?
10. В чем различие технологий производства преципитирующих диагностических и антитоксических сывороток
11. Охарактеризуйте основные этапы технологии производства бактериофагов.
12. Технология получения антибиотиков.
13. Методы изучения активности антибиотиков.
14. Отбор проб органов трупа животных. (Контроль активности биопрепаратов).
15. Технология получения вакцин.
16. Учет эффективности вакцины.
17. Лечебно-профилактические препараты бактериофагов.
18. Бактериальные препараты, нормализующие микрофлору
19. Производство рекомбинантного инсулина человека
20. Производство рекомбинантного интерферона
21. Технология приготовления инактивированных вакцин

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

1. Генная инженерия в биотехнологии.

1. Дать определение «Генная инженерия».
  2. Какие Вам известны методы получения генов?
  3. Как осуществляется ферментативный синтез ДНК?
  4. Какие ферменты используются в генной инженерии?
  5. Что такое вектор? Что используется в качестве вектора?
  6. Как осуществляется перенос генов в клетки-реципиенты?
  7. Какие гены чаще используются в качестве репортеров (маркеров)?
2. Технологические основы выделения и концентрирования биопрепаратов.
    1. Какие основные способы концентрации биомассы Вы знаете?
    2. Какие применяются методы выделения продуктов микробиологического синтеза из культуральной жидкости, если целевой продукт находится в растворе?
    3. Какие применяются методы выделения продуктов микробиологического синтеза из культуральной жидкости, если целевой продукт находится в твердой фазе?
    4. Что такое осаждение биомассы и какова его скорость?
    5. Какие вещества применяют для ускорения процесса осаждения биомассы?
    6. В чем суть центрифугирования биомассы?
    7. Каковы технологические особенности сепарирования и до какой влажности они позволяют сконцентрировать осадок?
  3. Консервирование и хранение биопрепаратов
    1. Физические основы процессов сушки.
    2. Методы высушивания.
    3. Сублимационная сушка.
    4. Конвективный метод сушки.
    5. Контактное высушивание.
    6. Защитные среды высушивания.
    7. Консервация клеточных культур.
  4. Биотехнологические процессы производства молочнокислых продуктов.
    1. Изменение состава и свойств молока при молочнокислом брожении.
    2. Диетические молочные продукты.
    3. Кисломолочные продукты, содержащие микроорганизмы-пробиотики.
    4. Приведите примеры кисломолочных продуктов функционального назначения.
    5. Закваски, их приготовлении в лабораторных условиях, причины потери активности.
    6. Микробиология кисломолочных продуктов (простокваша обыкновенная, творог).
    7. Объекты и процессы, используемые для получения кисломолочной продукции.
  5. Производство диагностических препаратов и антибиотиков
    1. Классификация антибиотиков.
    2. Выделение микроорганизмов – продуцентов антибиотиков.
    3. Производство пенициллина и стрептомицина.
    4. Отбор животных-продуцентов. Грундиниммунизация.
    5. Гипериммунизация животных.
    6. Приготовление гипериммунных сывороток.
    7. Технология приготовления диагностических сывороток.
  6. Стандартизация, сертификация и контроль качества биопрепаратов.
    1. Контроль качества биопрепаратов.
    2. Нормативно-техническая документация на препарат.
    3. Сертификация биопрепаратов.
    4. Стандартизация биопрепаратов.
    5. Порядок предоставления нормативно-технической документации в ВГНКИ.
    6. Микробиологический контроль качества биопрепаратов.
    7. Учет эффективности инактивированной вакцины.
  7. Биотехнологические основы культивирования микроорганизмов
    1. Способы культивирования микроорганизмов.
    2. Закономерности роста культуры микроорганизмов при периодическом выращивании.
    3. Непрерывное культивирование. Устройство ферментатора (биореактора).
    4. Действие разных температур на микроорганизмы.
    5. Методы стерилизации, основанные на использовании физических факторов.
    6. Действие химических факторов на микроорганизмы.
    7. Значение физико-химических факторов в жизнедеятельности микробной клетки.
    8. Технология изготовления лактобактерина, бифидумбактерина и лабораторной закваски.
      1. Что такое пробиотики, их функции?
      2. Что такое бифидумбактерин, лактобактерин?
      3. Какие питательные среды применяют для культивирования пробиотических бактерий.
      4. Кратко опишите технологию производства лабораторной закваски.
      5. Микробиологический контроль закваски.
      6. Этапы изготовления лактобактерина и бифидобактерина.
    9. Возбудители уксуснокислого и маслянокислого брожения. Химизм и биологические свойства.
      1. Перечислите возбудителей уксуснокислого брожения.
      2. Биологические свойства возбудителей уксуснокислого брожения (морфологические, культуральные и

биохимические свойства).

3. Химизм уксуснокислого брожения.

4. Значение уксуснокислого брожения в деятельности человека.

5. Перечислите возбудителей маслянокислого брожения.

6. Биологические свойства возбудителей маслянокислого брожения (морфологические, культуральные и биохимические свойства).

7. Химизм маслянокислого брожения.

8. Использование маслянокислого брожения.

10. Возбудители пропионовокислого брожения. Химизм и биологические свойства.

1. Химизм пропионовокислого брожения.

2. Название возбудителей пропионовокислого брожения.

3. Характеристика возбудителей пропионовокислого брожения.

4. Значение в пищевой биотехнологии пропионовокислого брожения.

**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)

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «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 «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 «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 «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 для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий
<b>Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)</b>	
<p>Задачи репродуктивного уровня</p> <p>Задачи реконструктивного уровня</p> <p>Задачи творческого уровня</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– полнота знаний теоретического контролируемого материала;</li> <li>– полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;</li> <li>– умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;</li> <li>– умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;</li> <li>– полнота и правильность выполнения задания.</li> </ul> <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «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.
<b>Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)</b>	
<p>Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– полнота раскрытия темы;</li> <li>– степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;</li> <li>– знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;</li> <li>– умение логически выстроить материал ответа;</li> <li>– умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;</li> <li>– степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);</li> <li>– выполнение требований к оформлению работы.</li> </ul> <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).</p> <p>Примерная шкала оценивания письменных работ:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение

	<p>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 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>
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>
<b>Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):</b>	
Баллы 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 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

