

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

ВВЕДЕНИЕ

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

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Вопросы модуля

Темы докладов

Кейс-задачи

Устный опрос по дискуссионным вопросам

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Определение «Микробиология», как науки и объекты изучения? (ОПК-1, ОПК-1, ОПК-6).
2. Какие ученые (отечественные и зарубежные) принимали участие в развитии и становлении микробиологии? (ОПК-1, ОПК-6).
3. Какие признаки положены в основу классификации микроорганизмов? (ОПК-1, ОПК-6).
4. Каковы характеристика основных форм микроорганизмов и их размеры? (ОПК-1, ОПК-6).
5. Как устроена микробная клетка? (ОПК-1, ОПК-6).
6. Каково строение клеточной стенки? (ОПК-1, ОПК-6).
7. Основные и дополнительные органеллы микробной клетки? (ОПК-1, ОПК-6).

8. Что собой представляют собою вирусы? (ОПК-1, ОПК-6).
9. Какие вещества входят в состав микробной клетки? (ОПК-1, ОПК-6).
11. На какие группы делят микроорганизмы по типам питания? (ОПК-1, ОПК-6).
12. Как осуществляется механизм метаболизма у микроорганизмов? (ОПК-1, ОПК-6).
13. Что собой представляет процесс дыхания у микроорганизмов и чем он характеризуется? (ОПК-1, ОПК-6).
14. Ферментационная активность микробов? (ОПК-1, ОПК-6).
15. Рост и размножение микроорганизмов? (ОПК-1, ОПК-6).
16. Как и на каких средах проводят культивирование микроорганизмов? (ОПК-1, ОПК-6).
17. Что такое генетика микробов? (ОПК-1, ОПК-6).
18. Каково ее определение как наука? (ОПК-1, ОПК-6).
19. Чем характеризуются морфологические, культуральные и биологические изменения у микроорганизмов? (ОПК-1, ОПК-6).
20. Каковы роль комбинативных изменений (трансформации, трансдукции и конъюгации)? (ОПК-1, ОПК-6).
21. Как и какие факторы внешней среды влияют на микроорганизмы? (ОПК-1, ОПК-6).
22. На какие группы делят микроорганизмы по отношению к температуре? (ОПК-1, ОПК-6).
23. Как действуют на микроорганизмы различные виды излучения? (ОПК-1, ОПК-6).
24. Взаимоотношения между микроорганизмами. (ОПК-1, ОПК-6).
25. Какова роль микроорганизмов в круговороте углерода в природе? (ОПК-1, ОПК-6).
26. Характеристика возбудителей молочнокислого брожения. (ОПК-1, ОПК-6).
27. Чем характеризуется (морфологически и биохимически) возбудитель пропионовокислого брожения? (ОПК-1, ОПК-6).
28. Спиртовое брожение (ОПК-1, ОПК-6).
29. Маслянокислое брожение (ОПК-1, ОПК-6).
30. Анаэробное разложение целлюлозы (клетчатки (ОПК-1, ОПК-6)).
31. Как происходит превращение соединений азота? (ОПК-1, ОПК-6).
32. Чем характеризуются возбудители процесса аммонификации? Что такое нитрификация? (ОПК-1, ОПК-6).
33. Антибиотики. Методы определения антибиотикочувствительности (ОПК-1, ОПК-6).
34. Что такое инфекция. Виды инфекции? (ОПК-1, ОПК-6).
35. Что такое патогенность и вирулентность микробов? (ОПК-1, ОПК-6).
36. Заражение лабораторных животных. Цель и методы заражения. (ОПК-1, ОПК-6).
37. Возбудитель туберкулеза. (ОПК-1, ОПК-6).
38. Возбудитель колибактериоза (ОПК-1, ОПК-6).
39. Возбудитель сибирской язвы (ОПК-1, ОПК-6).
40. Возбудитель рожи свиней (ОПК-1, ОПК-6).
41. Иммунитет. Виды иммунитета (ОПК-1, ОПК-6).
42. Микробиология кормов (ОПК-1, ОПК-6).
43. По каким показателям различают корма? (ОПК-1, ОПК-6).
44. Роль микроорганизмов в процессе силосования (ОПК-1, ОПК-6).
45. Что такое микотоксикозы. Возбудители микотоксикозов.? (ОПК-1, ОПК-6).
46. Микробиология молока (ОПК-1, ОПК-6).
47. Микробиология молочных продуктов (ОПК-1, ОПК-6).
48. Микробиология мяса (ОПК-1, ОПК-6).
49. Микробиология яиц (ОПК-1, ОПК-6).
50. Микробиология козвенно-мехового сырья (ОПК-1, ОПК-6).
51. Микробиология навоза (ОПК-1, ОПК-6).
52. Возбудитель сальмонеллеза. (ОПК-1, ОПК-6)
53. Возбудитель листериоза (ОПК-1, ОПК-6).
54. Возбудитель бруцеллеза (ОПК-1, ОПК-6).

Вопросы для модуля

1. Предмет микробиологии, ее роль и задачи
2. История развития микробиологии
3. Роль Левенгука в развитии микробиологии
4. Луи Пастер и его роль в микробиологии
5. Заслуги И.И. Мечникова и Л.С.Ценковского в развитии микробиологии
6. Значение работ Д.И. Ивановского, С.Н. Виноградского и В.Л.Омелянского в развитии микробиологии.
7. Прокариоты и эукариоты. Характерные морфологические особенности. Примеры
8. Принципы классификации микробов
9. Основные формы бактерий
10. Размеры микроорганизмов, методы исследования.
11. Строение бактериальной клетки
12. Особенности клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных микробов. Сущность окраски по Грамму
13. Цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, ядерное вещество. Организация и функции
14. Споробразование, значение спор у бацилл и грибов

15. Роль капсул, спор и жгутиков в жизнедеятельности микробов
16. Морфология плесневых грибов
17. Актиномицеты. Морфология, размножение, роль в природе
18. Методы стерилизации
19. Морфология дрожжей
20. Химический состав микробов
21. Анаболизм и катаболизм. Их взаимосвязь и значение
22. Ферменты микроорганизмов. Локализация и роль в жизни микробов
23. Химическая природа, сущность действия и классификация ферментов
24. Свойства ферментов, применение их в народном хозяйстве
25. Типы питания микробов по усвоению микробов
26. Механизм поступления питательных веществ в клетку
27. Тургор, плазмолиз, плазмолитис у бактериальной клетки. Сущность, значение
28. Рост и размножение микробов
29. Фотосинтез и хемосинтез у микробов
30. Дыхание микроорганизмов. Типы дыхания
31. Аэробное дыхание микробов. Неполное окисление
32. Анаэробное дыхание
33. Культивирование микроорганизмов
34. Питательные среды. Значение их классификация
35. Характер роста микробов на питательных средах
36. Влияние химических факторов на микроорганизмы
37. Влияние физических факторов на микроорганизмы
38. Влияние биологических факторов на микроорганизмы

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

Темы докладов

1. Микроорганизмы, вызывающие порчу рыбы и рыбных продуктов.
2. Гнилостные бактерии
3. Возбудители пищевых токсикоинфекций.
4. Возбудители пищевых токсикозов.
5. Энтеробактерии. Возбудитель эшерихиоза.
6. Возбудитель сальмонеллеза.
7. Возбудитель сибирской язвы.
8. Стафилококковые пищевые интоксикации.
9. Возбудитель столбняка.
10. Возбудитель ботулизма.
11. Возбудитель листериоза.
12. Возбудитель микроспории.
13. Микотоксикозы.
14. РНК-содержащие вирусы. Возбудитель Ящура.
15. Возбудитель бешенства
16. Возбудитель классической чумы свиней.
17. Возбудитель гриппа птиц.
18. Возбудитель Ньюкаслской болезни.
19. Эпифитная микрофлора.
20. Приготовление бурого сена.
21. Сенажирование кормов
22. Силосование кормов
23. Дрожжевание кормов.
24. Микробиология молока.
25. Пороки микробного происхождения.
26. Продукты молочнокислого брожения.
27. Микробиология мяса.
28. Пищевые токсикоинфекции.
29. Микробиология яиц.
30. Микробиология козленочного мехового сыра

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 производила посев на питательные среды: на среде Гисса, мясопептонном печеночном 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:

- +B.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

Устный опрос по дискуссионным вопросам

1. Принципы классификации микробов.
2. Основные формы бактерий.
3. Размеры микроорганизмов, методы исследования.
4. Строение бактериальной клетки.
5. Особенности клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных микробов. Сущность окраски по Грамму.
6. Цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, ядерное вещество. Организация и функции.
7. Споробразование, значение спор у бацилл и грибов.
8. Роль капсул, спор и жгутиков в жизнедеятельности микробов.
9. Морфология плесневых грибов.
10. Актиномицеты. Морфология, размножение, роль в природе.
11. Аэробное дыхание микробов. Неполное окисление.
12. Анаэробное дыхание.
13. Культивирование микроорганизмов.
14. Питательные среды. Значение их классификация.
15. Характер роста микробов на питательных средах.
16. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
17. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
18. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
19. Микробиология мяса.
20. Микробиология молока.

Устный опрос по дискуссионным вопросам

1. Принципы классификации микробов.
2. Основные формы бактерий.
3. Размеры микроорганизмов, методы исследования.
4. Строение бактериальной клетки.
5. Особенности клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных микробов. Сущность окраски по Грамму.
6. Цитоплазматическая мембрана, цитоплазма, ядерное вещество. Организация и функции.
7. Споробразование, значение спор у бацилл и грибов.
8. Роль капсул, спор и жгутиков в жизнедеятельности микробов.
9. Морфология плесневых грибов.
10. Актиномицеты. Морфология, размножение, роль в природе.
11. Аэробное дыхание микробов. Неполное окисление.
12. Анаэробное дыхание.
13. Культивирование микроорганизмов.
14. Питательные среды. Значение их классификация.
15. Характер роста микробов на питательных средах.
16. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
17. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
18. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
19. Микробиология мяса.
20. Микробиология молока.

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 тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

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

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

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

Примерная шкала оценивания:

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

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

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

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

Примерные критерии оценивания:

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

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

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. 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. 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. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но
	аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет 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. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач	
Задание (я): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «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