

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 17:06:57

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cacefb1af6547b6d40ca1bbcc0bae2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИГиАТ

_____/Потенко Т.А./

(подпись)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине (модулю)**

МИКРОБИОЛОГИЯ

(наименование дисциплины)

**ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ПРОФИЛЬ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Уссурийск, 2025

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1	Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности

б. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.

уметь:

решать типовые задачи в области профессиональной деятельности на основе законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (номер индикатора достижения цели)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК -1.1	Знать: особенности роста, развития и процессов жизнедеятельности растений; строение растительной клетки, особенности строения клеток различных тканей;	Тест (письменно) Контрольная работа

		особенности внешнего и внутреннего строения органов растений в связи с выполняемыми функциями и условиями произрастания; методы классификации растений, правила ботанической номенклатуры, систематические единицы и названия основных таксонов растений; систематические признаки растений различных таксонов и их типичных представителей; способы размножения отдельных групп растений; жизненные формы и экологические группы растений, как результат их приспособления к окружающей среде; классификацию, строение, признаки и развитие растительных сообществ.	(письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: работать с микроскопом и готовить анатомические препараты; определять клеточные структуры и их функции; различать клетки различных тканей; проводить анализ внешнего и внутреннего строения вегетативных и генеративных органов растений; определять в полевых и лабораторных условиях систематическую принадлежность и названия видов растений; использовать русскую и латинскую номенклатуру таксонов; устанавливать способы размножения и этапы жизненного цикла растений различных систематических групп; различать жизненные формы растений; определять фенологические фазы растений; выделять группы растений по отношению к экологическим факторам; проводить геоботаническое описание растительных сообществ.	Тест (письменно) Контрольная работа (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-1 (ОПК-1.1)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Микробиология» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена – в 1-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Микробиология»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК-1.1	B_1	76
Итого	$(\sum B_i)$	76
В среднем	$(\sum B_i) / n$	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Микробиология»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

и компетенций				
---------------	--	--	--	--

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Микробиология» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 1.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Фаза изменения микрофлоры молока при хранении, в которой все попавшие в молоко микроорганизмы не размножаются, называется:

1) фазой смешанной микрофлоры

- 2) статической фазой
- 3) фазой молочнокислых бактерий
- 4) фазой плесневых грибов и дрожжей

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Что такое МАФАНМ

- 1) мезофильные азотфиксирующие аэробные микроорганизмы.
- 2) мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы
- 3) мезофильные аэротолерантные ферментативно-активные микроорганизмы
- 4) микроаэрофильные анаэробные микроорганизмы

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Косвенный метод, применяемый для определения обсемененности рыбы микроорганизмами:

- 1) тест на фосфатазу
- 2) реакция с реактивом Несслера
- 3) тест на редуктазу
- 4) бактериоскопия

Правильный ответ:

вариант задания 4.

По результатам бактериоскопического исследования мясо считается несвежим, если в поле зрения микроскопа насчитывается более...микробных клеток:

- 1) 5
- 2) 10
- 3) 15
- 4) 30

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Позеленение белка яиц вызывают бактерии рода:

- 1) Pseudomonas
- 2) Lactobacillus
- 3) Achromogenes
- 4) Bacillus

Правильный ответ:

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Основными видами порчи сыра являются:

- 1) горький вкус
- 2) кислотное брожение
- 3) вспучивание
- 4) свищ

Правильный ответ:

вариант задания 2.

В состав кефирных грибков входят:

- 1) молочнокислые бактерии
- 2) пропионовокислые бактерии
- 3) уксуснокислые бактерии
- 4) дрожжи

Правильный ответ:

вариант задания 3.

В свежей рыбе нормируются следующие микробиологические показатели:

- 1) КМАФАнМ
- 2) БГКП
- 3) количество плесеней
- 4) золотистый стафилококк

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Плесневение мяса вызывают микроорганизмы родов:

- 1) Cladosporium
- 2) Penicillium
- 3) Bacillus
- 4) Micrococcus

Правильный ответ:

вариант задания 5.

Консервирование плодов и овощей квашением и солением основано на использовании процессов:

- 1) молочнокислого брожения
- 2) маслянокислого брожения
- 3) спиртового брожения
- 4) ацетонобутилового брожения

Правильный ответ:

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 2.1 по показателю «Уметь»

Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

При изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас основную роль в их созревании и подавлении гнилостной микрофлоры играют:

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Наиболее обсемененными микроорганизмами у рыбы являются (2 вида органов):

Правильный ответ: жабры, кишечник

вариант задания 3.

На предприятиях торговли и общественного питания запрещена реализация _____ и _____ яиц (вид птицы)

Правильный ответ:

вариант задания 4.

Рассчитайте общее количество дрожжевых клеток в 1 мл суспензии, если при подсчете в камере Горяева в пяти квадратах сетки обнаруживалось 600 дрожжевых клеток, коэффициент разбавления исходной суспензии 1.

Правильный ответ: 30

вариант задания 5.

К какому виду порчи относится мясо со следующими признаками: кислый запах, мышечная ткань на разрезе серая или зеленовато-серая

Правильный ответ:

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

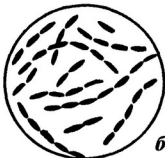
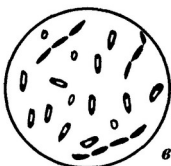
Установите соответствие между свойствами бактерий и их описанием:

1	Морфологические свойства	1	способность к окраске
2	Культуральные свойства	2	способность утилизировать различные субстраты
3	Биохимические свойства бактерий	3	характер роста на питательной среде
		4	внешние характеристики организмов

Правильный ответ:

вариант задания 2.

Установите соответствие между морфологическим строением палочковидных бактерий и их :

1		1	бациллы
2		2	кlostридии
3		3	стрептобактерии
		4	диплобактерии

Правильный ответ:

вариант задания 3.

Установите соответствие между видом бактерий и количеством жгутиков на их теле:

1	Бактерии с одним жгутиком	1	политрихи
2	Бактерии с одним пучком жгутиков	2	перитрихи
3	Бактерии со жгутиками, покрывающими всю поверхность клетки	3	лофотрихи
		4	монотрихи

Правильный ответ:

вариант задания 4.**Установите соответствие между бактериями в зависимости от типа их дыхания:**

1	Микроорганизмы, которым необходим атмосферный кислород для дыхания	1	факультативные
2	Микроорганизмы, размножающиеся при очень низких концентрациях молекулярного кислорода, который в больших концентрациях для них губителен	2	аэротолерантные
3	Микроорганизмы, которые в зависимости от наличия или отсутствия кислорода в среде могут переключаться с одного метаболического пути на другой, например с дыхания на брожение, и наоборот	3	аэробные
		4	анаэробные

Правильный ответ:

вариант задания 5.**Установите соответствие между видами порчи и микроорганизмами их вызывающими:**

1	Ослизнение некоторых продуктов, приготовленных с использованием сахара, вызывают	1	Fusarium
2	В «пьяном» хлебе содержатся микотоксины грибов рода	2	Streptomyces scabie
3	Грибы, развивающиеся на мертвых тканях плодов и овощей, гибель которых вызывают сами	3	бактерии рода Leuconostoc
		4	некротрофы

Правильный ответ:

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ОПК 1.1	40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК 1.1	60	
Всего	100	

5. Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Микробиология»

1. Определение микробиологии и микроорганизмов. Предмет и задачи микробиологии. Практическое значение микроорганизмов.
2. Значение микробиологии в решении задач улучшения качества, сокращения потерь продовольственных и непродовольственных товаров, охране здоровья потребителя. Краткая история развития микробиологии.
3. Основные группы микроорганизмов.
4. Обмен веществ микроорганизмов, общие понятия. Химический состав микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их химическая природа, строение, свойства, локализация микробной клетке, классификация и номенклатура.
5. Использование ферментов в пищевой промышленности.
6. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты.
7. Разложение жира и жирных кислот.
8. Гниение. Возбудители, химизм, условия протекания процессов. Практическое значение.
9. Влияние абиотических факторов на микроорганизмы: влажность среды; химический состав среды; pH среды; концентрация веществ, растворенных в среде; температура среды; лучистая энергия; ультразвуковые колебания.
10. Влияние биотических факторов на микроорганизмы: антибиотики и фитонциды.
11. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.
12. Методы определения численности, состава и активности почвенных микроорганизмов.
13. Структура микробных сообществ почв разных типов.
14. Экологические особенности развития микробных сообществ почвы.
15. Симбиоз микроорганизмов с растениями. Эпифитные микроорганизмы и хранение урожая. Развитие на растениях токсигенных грибов.
16. Микробиология производства кормов, микробных биопрепаратов, и другие аспекты использования микроорганизмов в сельскохозяйственном производстве.
17. Силосование кормов как метод анаэробной биоконверсии.
18. Значение пробиотиков в сельском хозяйстве.
19. Микробные земледобрительные биопрепараты.
20. Применение микроорганизмов и микробных биопрепаратов для борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственных растений.
21. Микроорганизмы-продуценты биологически активных веществ, антибиотиков для защиты растений.
22. Микробиологическая трансформация отходов агропромышленного комплекса.
23. Микробиология молока и молочных продуктов
24. Микробиология мяса и колбасных изделий
25. Микробиология яиц и яичных продуктов
26. Микробиология рыбы, рыбопродуктов и промысловых беспозвоночных
27. Микробиология крупы, муки, хлеба и макаронных изделий
28. Микробиология плодов и овощей

29. Микробиология кондитерских товаров, вкусовых товаров, кулинарных изделий, консервов.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Темы рефератов

1. Бактерии. Общая характеристика, строение клетки, основы систематики, практическое значение.
2. Грибы. Общая характеристика, строение клетки грибов, способы размножения, основы систематики, практическое значение.
3. Дрожжи. Общая характеристика, систематика, практическое использование. Вред, приносимый дрожжами. Вирусы и фаги. Морфология, химический состав, размножение, практическое значение.
4. Спиртовое брожение.
5. Молочнокислое брожение.

6. Пропионовокислое брожение.
7. Маслянокислое брожение.
8. Температура, влажность, воздушный режим, окислительно-восстановительный потенциал, кислотность, механический состав почвы, биотические факторы существования микроорганизмов.
9. Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы. Обработка почвы, мелиорация.
10. Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы. Органические удобрения, минеральные удобрения.
11. Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы. Химические средства защиты растений (пестициды).
12. Взаимодействие микроорганизмов и растений. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение.
13. Микробиология молока и молочных продуктов
14. Микробиология мяса и колбасных изделий
15. Микробиология яиц и яичных продуктов
16. Микробиология рыбы, рыбопродуктов и промысловых беспозвоночных
17. Микробиология крупы, муки, хлеба и макаронных изделий
18. Микробиология плодов и овощей
19. Микробиология кондитерских товаров, вкусовых товаров, кулинарных изделий, консервов.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта

структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений