Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 19:39:36
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Зав.кафедрой _____ В.Д. Малыгина
(подпись)
«17» февраля 2026 года

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине
Б1.0.15 МИКРОБИОЛОГИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки)

Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование профиля)

Разработчик:

Зав. кафедрой, профессор _____ Малыгина В.Д.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «17» февраля 2026 года, протокол № 14

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Микробиология
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Тема 1. Предмет, задачи микробиологии. История развития микробиологии. Тема 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов. Тема 3. Основы классификации и морфологии микроорганизмов. Тема 4. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Тема 5. Биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, и их промышленное использование. Тема 6. Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним. Тема 7. Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов. Тема 8. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые интоксикации и токсикоинфекции. Тема 9. Микрофлора пищевых продуктов растительного происхождения. Тема 10. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения. Тема 11. Микробиологические повреждения непродовольственных товаров.	3/2

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1.	ОПК-1	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ОПК-1}$ Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	**Тема 1.** Предмет, задачи микробиологии, и ее связь с товароведением. История развития микробиологии. **Тема 2.** Правила работы в микробиологической лаборатории. Строение оптического микроскопа и техника микроскопии. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов. **Тема 3.** Основы классификации и морфологии микроорганизмов. **Тема 4.** Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. **Тема 5.** Важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование. **Тема 6.** Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним. **Тема 7.** Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов. **Тема 8.** Наиболее распространенные пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации и токсикоинфекции. **Тема 9.** Микрофлора пищевых продуктов растительного происхождения **Тема 10.** Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения **Тема 11.** Микробиологические повреждения непродовольственных товаров.	Собеседование (устный опрос), тест (ТМК), контрольная работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«собеседование (устный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
1,5 - 2	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на высоком уровне. Верно формулирует выводы. Дает полные ответы на поставленные вопросы. Проявляет активную индивидуальную работу на занятиях.
1	Владеет материалом, изучаемым на лабораторных и лекционных занятиях на удовлетворительном уровне. Дает ответы на поставленные вопросы, однако имеются существенные ошибки. Индивидуальная активность на занятиях – средняя.
0	Учебным материалом фактически не владеет. На поставленные вопросы отвечает не верно. Индивидуальная активность на занятиях – ниже среднего.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
5 - 6	Верные ответы на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля, даны обучающимся на 85 % и более.
3 - 4	Обучающийся дал от 50 до 85 % правильных ответов
1- 2	Обучающийся дал от 15 до 50 % правильных ответов
0	Правильных ответов на вопросы, входящие в тестовые задания при проведении модульного контроля обучающийся не дал.

Критерии и шкала оценивания
по оценочному материалу «контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
9 - 11	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 90-100%)
6 - 8	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 65-89%)
1- 5	Контрольная работа выполнена на низком уровне (ответы на поставленные вопросы раскрыты на 50-64%)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 50%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
2	Собеседование (устный опрос по	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с	вопросы по лабораторным работам дисциплины

	итогам лабораторных занятий)	изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания по темам дисциплины, выполняемая обучающимися самостоятельно в письменном виде.	комплект контрольных вопросов по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Текущий контроль знаний обучающихся очной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 2 балла (оценка всех лабораторных занятий в целом – 22 балла); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 12 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 6 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 18 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся заочной формы состоит: оценивание лабораторных занятий, за каждое из которых обучающийся может получить максимальную оценку – 1 балл (оценка всех лабораторных занятий в целом – 11 баллов); проведение текущего модульного контроля (3 модульных контроля). Каждый модульный контроль содержит 12 тестовых заданий, которые оцениваются в 0.5 балла. Максимально набранное количество баллов по одному модульному контролю составляет 6 баллов. Максимально возможное количество баллов по результатам проведения 3 ТМК составляет 18 баллов. У обучающихся заочной формы обучения предусмотрена контрольная работа, максимальный балл за которую составляет 11. Контрольная работа представляет собой внеаудиторную письменную работу, которая состоит из двух вопросов. Защита контрольной работы допускается до экзамена.

ТМК охватывает как теоретическую, так и практическую составляющую учебного материала. При проведении ТМК обучающийся должен ответить на вопросы тестовых заданий, относящихся к изученному модулю. Проверка индивидуальных заданий проводится либо посредством компьютера с помощью специализированной программы «Тест», либо - по билетам. Проверка билетов производится непосредственно в аудитории, по ключам к билетам, в присутствии студентов. После оглашения оценок (по желанию студентов) ответы вместе с билетами выдаются студентам для ознакомления с ошибками.

Контроль знаний лабораторных занятий осуществляется устным опросом. Промежуточная аттестация осуществляется посредством подведения итогов результатов лабораторных занятий и трёх текущих модульных контролей. После подсчета суммы баллов, максимально набранные баллы у обучающегося могут составлять 40 баллов. На экзамене обучающиеся в устной форме отвечают на вопросы экзаменационного билета. Билет включает вопросы по теоретической и

практической составляющей курса дисциплины. Максимальное количество баллов при оценивании ответа составляет 60 баллов.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			