Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий

Долж ость: ректом ость: ректом

Дата одписания: 22.01.2025 08:36:02

Уникальный программный улюч:
528682d78e671e86ab07f01fe1ba2172f735a12

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

"Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова"

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

/ Ларионова О.С. /

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

ОБЩАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ

Направление

подготовки

19.03.01 Биотехнология

Направленность

(профиль)

Биотехнология

Квалификация

выпускника

Бакалавр

Нормативный срок

обучения

4 гола

Форма обучения

Очная

Кафедра-разработчик Микробиологии и биотехнологии

Ведущий

преподаватель

Иващенко С.В., доцент

Разработчик: доцент, Иващенко С.В.

(подпись)

Саратов 2024

Содержание

| 1 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП | 3 |
|---|---|----|
| 2 | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 5 |
| 3 | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 13 |
| 4 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования | 27 |

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

В результате изучения дисциплины "Общая биотехнология" обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 10.08.2021 г. № 736, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины "Общая биотехнология"

| Компетенция Код Наименование | | Индикаторы достижения компетенций | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) | Виды занятий для формиро- вания компе- тенции | Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетен- |
|-------------------------------|---|--|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | | 5 | ции |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 3 | 6 |
| ПК-2 | Способен реализовать и управлять биотехнологическими процессами | ПК-2.1 — выбирает рациональную технологическую схему биотехнологического производства | 6, 7 | лекции, лабораторные занятия | собеседование, лабораторная работа |
| ПК-8 | Способен участвовать в разработке технологиче- ских проектов в составе ав- торского кол- лектива | ПК-8.2 Осуществляет обоснованный выбор способа производства биотехнологи- ческого продук- та, составляет технологиче- скую схему в составе автор- ского коллекти- ва | 6, 7 | лекции, лабораторные занятия | собеседование, лабораторная работа |

Примечание:

Компетенция ПК-2 — также формируется в ходе освоения дисциплин: "Химическая кинетика и биокатализ", "Общая химическая технология", "Ферментативные и микробиологические технологии в пищевой промышленности", "Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного и животного происхождения", "Экологическая биотехнология", "Сельскохозяйственная биотехнология", "Методы изучения наноструктур и биополимеров", "Молекулярно-биологические основы нанобиотехнологий", "Технология получения биологические активных веществ", "Теоретические

основы биотехнологии", "Основы иммунологии и получения иммунобиологических препаратов", "Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов", "Фармацевтическая биотехнология", "Ветеринарная биотехнология", "Промышленная биотехнология", а также в ходе прохождения практик: "Технологическая практика", "Преддипломная практика", "Государственной итоговой аттестации", "Подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы".

Компетенция ПК-8 — также формируется в ходе освоения дисциплин: "Материаловедение и технология конструкционных материалов", "Техническая термодинамика и теплотехника", "Теоретические основы биотехнологии", "Технические основы проектирования биотехнологического оборудования", а также в ходе прохождения "Государственной итоговой аттестации", "Подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы".

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

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

Наименование Представление $N_{\underline{0}}$ Краткая характеристика оценочного оценочного средства Π/Π оценочного средства в ФОС средства Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работ- ника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисци-Перечень вопросов 1 Устный опрос плиной и рассчитанной на выяснение для устного опроса объема знаний обучающегося определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устной форме полученных результатов теоретического анализа определенной науч-2 Доклад Темы докладов ной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взглялы на нее Средство, направленное на изучение практического хода тех или иных Лабораторная процессов, исследование явления в Банк лабораторных 3 работа рамках заданной темы с применением работ методов, освоенных теоретически, сопоставление полученных результатов

| | | с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике | |
|---|------------------------|---|------------------------------|
| 4 | Ситуационная задача | Средство, позволяющее оценить у обучающихся умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной деятельности; коммуникативную компетентность и толерантность; умения выслушать различные точки зрения; умения отстаивать собственную точку зрения; сформированность критического мышления и прогнозирования; способность участия в работе групп, решающих общественно значимые проблемы | Банк ситуацион- ных задач |
| 5 | Тестовые задания | Метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий | Банк тестовых заданий |

 Таблица 3

 Программа оценивания контролируемой дисциплине

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства | | | |
|-----------------|--|---|--------------------------------------|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | |
| | 6 семестр | | | | | |
| 1 | Технология ферментационных процессов (часть 1) | | Устный опрос | | | |
| 2 | Методы обеззараживания пита- тельных сред | ПК-2, ПК-8 | Устный опрос | | | |
| 3 | Оценка эффективности пастеризации | , | Устный опрос, лабораторная работа | | | |
| 4 | Технология ферментационных | | Устный опрос | | | |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-----------------|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | процессов (часть 2) | | |
| 5 | Глубинное аэробное периодическое культивирование хлебопекарных дрожжей (1 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 6 | Глубинное аэробное периодическое культивирование хлебопекарных дрожжей (2 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 7 | Типовые приемы и особенности культивирования микроорганизмов (часть 1) | | Устный опрос |
| 8 | Закономерности роста и развития микроорганизмов | | Устный опрос |
| 9 | Метаболизм и принципы его регу- ляции | | Устный опрос |
| 10 | Типовые приемы и особенности культивирования микроорганизмов (часть 2) | | Устный опрос |
| 11 | Составление рецептур питательных сред для культивирования микроорганизмов | | Устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 12 | Особенности роста микроорганизмов на углеводных средах, спиртах, органических кислотах, углеводородах | | Устный опрос |
| 13 | Основные типы биотехнологических процессов (часть 1) | | Устный опрос |
| 14 | Принципиальная биотехнологическая схема получения биомассы | | Устный опрос |
| 15 | Принципиальная биотехнологиче- ская схема получения спиртов | | Устный опрос |
| 16 | Основные типы биотехнологиче- ских процессов (часть 2) | | Устный опрос |
| 17 | Производство ферментных препа- ратов | | Устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 18 | Принципиальная биотехнологическая схема получения целевого продукта в результате биотрансформации сырья | | Устный опрос |
| 19 | Основные типы биотехнологических процессов (часть 3) | | Устный опрос |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-----------------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 20 | Принципиальная биотехнологиче- ская схема производства амино- кислот | | Устный опрос |
| 21 | Получение нуклеината натрия | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 22 | Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов | | Устный опрос |
| 23 | Принципиальная биотехнологиче- ская схема производства органи- ческих кислот | | Устный опрос |
| 24 | Принципиальная биотехнологиче- ская схема производства витами- нов | | Устный опрос |
| 25 | Иммобилизованные клетки и ферменты (часть 1) | | Устный опрос |
| 26 | Физическая иммобилизация соединений и клеток (1 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 27 | Физическая иммобилизация соединений и клеток (2 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 28 | Иммобилизованные клетки и ферменты (часть 2) | | Устный опрос |
| 29 | Физическая иммобилизация соединений и клеток (3 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 30 | Физическая иммобилизация соединений и клеток (4 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 31 | Иммобилизованные клетки и ферменты (часть 3) | | Устный опрос |
| 32 | Физическая иммобилизация соединений и клеток (5 занятие) | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 33 | Итоговое занятие | | Доклад, тестовое задание |
| | | 7 семестр | |
| 1 | Типовые приемы и особенности культивирования клеток животных (часть 1) | | Устный опрос |
| 2 | Ферменты, используемые для дез- интеграции животных тканей | ПК-2, ПК-8 | Устный опрос |
| 3 | Типовые приемы и особенности культивирования клеток животных (часть 2) | | Устный опрос |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-----------------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Методы синхронизации роста клеток животных | | Устный опрос |
| 5 | Типовые приемы и особенности культивирования клеток животных (часть 3) | | Устный опрос |
| 6 | Способы консервации клеток животных | | Устный опрос, ситуационная задача |
| 7 | Среды для выращивания клеток | | Устный опрос |
| 8 | Составление рецептур питательных сред для культивирования клеток животных | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 9 | Типовые приемы и особенности культивирования растительных клеток (часть 1) | | Устный опрос |
| 10 | Термины, используемые в фито- биотехнологии | | Устный опрос |
| 11 | Типовые приемы и особенности культивирования растительных клеток (часть 2) | | Устный опрос |
| 12 | Составление рецептур питательных сред для культивирования клеток растений | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 13 | Типовые приемы и особенности культивирования растительных клеток (часть 3) | | Устный опрос |
| 14 | Изучение свойств клеточных мем- бран растительных клеток | | Устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 15 | Использование методов генетиче- ской инженерии в фитобиотехно- логии | | Устный опрос |
| 16 | Определение активности каталазы в растениях | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 17 | Основы клеточной инженерии (часть 1) | | Устный опрос |
| 18 | Обнаружение кислорода, выделенного в процессе фотосинтеза | | Устный опрос, лабораторная работа |
| 19 | Основы клеточной инженерии (часть 2) | | Устный опрос |
| 20 | Методы клеточной инженерии применительно к животным клет- кам | | Устный опрос |

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-----------------|--|---|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 21 | Селекция микроорганизмов (часть 1) | | Устный опрос |
| 22 | Возможности получения новых биологически активных веществ за счет активации "молчащих генов" | | Устный опрос |
| 23 | Селекция микроорганизмов (часть 2) | | Устный опрос |
| 24 | Физические и химические мутагены и механизм их действия | | Устный опрос |
| 25 | Генетическая инженерия (часть 1) | | Устный опрос |
| 26 | Проблемы генетической стабильности мутантов по признаку образования биотехнологического продукта | | Устный опрос |
| 27 | Генетическая инженерия (часть 2) | | Устный опрос |
| 28 | Принципы технологии рекомби- нантной ДНК | | Устный опрос |
| 29 | Генетическая инженерия (часть 3) | | Устный опрос |
| 30 | Ферменты, используемые в генетической инженерии | | Устный опрос, ситуационная задача |
| 31 | Генетическая инженерия (часть 4) | | Устный опрос |
| 32 | Биобезопасность в клеточных, тканевых и органогенных технологиях | | Устный опрос |
| 33 | Организация, контроль и управление биотехнологическими процессами | | Устный опрос |
| 34 | Государственное регулирование генно-инженерной деятельности | | Устный опрос |
| 35 | Социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии | | Устный опрос |
| 36 | Генетически модифицированные объекты – за и против | | Доклад, тестовое задание |
| 37 | Курсовая работа по дисциплине "Общая биотехнология" | | |

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине "Общая биотехнология"

на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Код ком- | і инлика- і | | | | татов обучения |
|--|---|---|---|---|---|
| петенции, этапы освоения компе- тенции | торы до- стижения компе- тенций | ниже порогового уровня (неудовлетвори- тельно) | пороговый уровень (удовлетвори-тельно) | продви- нутый уровень (хорошо) | высокий уровень (отлично) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК-2, 6, 7 семестр | ПК-2.1 — выбирает рациональную технологическую схему биотехнологического производства | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (специализированные ферментационные технологии; типы и режимы ферментации; типовые приемы и особенности культивирования микроорганизмов, клеток растений и животных; биотехнологии производства биомассы, спиртов и полиолов, ферментов, аминокислот, органических кислот, витаминов; критерии оценки эффективности биотехнологических процессов; методы иммобилизации клеток микроорганизмов, растений и животных; теоретические основы протопластирова- | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обуча- щийся демонст- рирует знание материа- ла, не до- пускает сущетвен- ных не- точностей | обучающийся демонстрирует знание материала (специализированные ферментационные технологии; типы и режимы ферментации; типовые приемы и особенности культивирования микроорганизмов, клеток растений и животных; биотехнологии производства биомассы, спиртов и полиолов, ферментов, аминокислот, органических кислот, витаминов; критерии оценки эффективности биотехнологических процессов; методы иммобилизации клеток микроорганизмов, растений и животных; теоретические основы протопластирования; методы и принципы селекции микроорганизмов; основные этапы рДНК-технологии), практики применения материала, исчерпывающе и последова- |

| | | ния; методы и принципы селекции микроорганизмов; основные этапы рДНК-технологии), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | | | тельно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |
|--------------------|---|--|---|--|---|
| ПК-8, 6, 7 семестр | ПК-8.2 — Осуществляет обоснованый выбор способа производства биотехнологического продукта, составляет технологическую схему в составе авторского коллектива | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные конструкторские детали и системы ферментёров; принцип масштабирования технологических процессов; принципы организации, контроля и управления биотехнологическими процессами принципы системы GMP, GCP, GLP; понятие о биоэтике и безопасности; социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучаю- щийся демон- стрирует знание материа- ла, не до- пускает суще- ственных неточно- стей | обучающийся демонстрирует знание материала (основные конструкторские детали и системы ферментёров; принцип масштабирования технологических процессов; принципы организации, контроля и управления биотехнологическими процессами принципы системы GMP, GCP, GLP; понятие о биоэтике и безопасности; социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |

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

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

6 семестр

- 1. Преимущества биотехнологических процессов.
- 2. Объекты биотехнологии.
- 3. Значение биотехнологии для различных областей народного хозяйства.
- 4. Сырьевая база биотехнологии.
- 5. Основные стадии производства биотехнологического продукта

7 семестр

- 1. Конструктивные особенности ферментеров и биореакторов.
- 2. Типы и режимы ферментаций.
- 3. Принцип масштабирования технологических процессов.
- 4. Фазы роста культуры микроорганизмов.
- 5. Принципиальные биотехнологические схемы производства биомассы, первичных и вторичных метаболитов.
- 6. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов.
- 7. Методы иммобилизации ферментов.

3.2. Устный опрос

Устный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

Примерный перечень вопросов

6 семестр

- 1. Устройство и основные конструкторские детали ферментеров и биореакторов.
- 2. Обеспечение теплообмена в биореакторах.
- 3. Обеспечение массообмена в биореакторах.
- 4. Системы пеногашения в биореакторах.
- 5. Системы аэрирования и перемешивания в биореакторах.
- 6. Системы асептики и стерилизации в биореакторах.
- 7. Специализированные ферментационные технологии: аэробные, анаэробные, газофазные и др.
- 8. Типы и режимы ферментаций: периодический, непрерывный, отъемнодоливной, непрерывный.
- 9. Хемостаты и турбидостаты.
- 10. Твердофазная ферментация.
- 11. Принцип масштабирования технологических процессов: лабораторные, пилотные и промышленные установки.
- 12. Роль кислорода в жизни микроорганизмов.
- 13. Типы размножения микроорганизмов.

- 14. Фазы роста культуры микроорганизмов.
- 15. Периодический и непрерывный методы культивирования микроорганизмов.
- 16. Источники микробов-контаминантов в производственных условиях.
- 17. Способы получения стерильного воздуха и стерильных жидкостей для биотехнологического процесса.
- 18. Преимущества и недостатки различных методов и способов культивирования биообъектов.
- 19. Получение чистой культуры микроорганизмов.
- 20. Выращивание микроорганизмов глубинным методом.
- 21. Выращивание микроорганизмов методом поверхностных культур.
- 22. Производство биомассы.
- 23. Производство спиртов и полиолов.
- 24. Производство вторичных метаболитов.
- 25. Биотрансформация.
- 26. Производство ферментов.
- 27. Перспективы использования биомассы.
- 28. Области промышленного использования и применения основных микробных ферментов.
- 29. Способы увеличения производства этанола.
- 30. Производство аминокислот.
- 31. Производство органических кислот.
- 32. Производство витаминов.
- 33. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: время генерации, скорость роста продуцента.
- 34. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: продуктивность, выход продукта, конечная концентрация продукта.
- 35. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: экономический коэффициент, удельные энергозатраты, непродуктивные затраты субстрата.
- 36. Методы иммобилизации клеток микроорганизмов и растений.
- 37. Источники ферментов. Преимущества иммобилизованных ферментов.
- 38. Характеристика носителей для иммобилизации ферментов.
- 39. Физическая иммобилизация ферментов.
- 40. Химическая иммобилизация ферментов.
- 41. Сохранение стабильности иммобилизованных ферментов.
- 42. Соиммобилизация.
- 43. Одноступенчатый и двухступенчатый способы получения аминокислот.
- 44. Способы получения органических кислот.
- 45. Преимущества и недостатки различных способов иммобилизации ферментов.

7 семестр

- 1. История применения культур клеток животных.
- 2. Этапы культивирования клеток животных.

- 3. Способы выращивания клеток животных.
- 4. Среды для выращивания клеток.
- 5. Вегетативное размножение растений методом культур тканей.
- 6. Поверхностное культивирование клеток растений.
- 7. Культивирование клеток растений в глубинных условиях.
- 8. Микроносители для глубинного выращивания клеток животных.
- 9. Физические методы сепарации клеток животных.
- 10. Восстановление жизненных функций клеток животных после консервирования.
- 11. Системы культивирования клеток растений в глубинных условиях.
- 12. Иммобилизация растительных клеток.
- 13. Сохранение культур клеток растений.
- 14. Использование методов генетической инженерии в фитобиотехнологии.
- 15. Протопластирование.
- 16. Слияние протопластов микроорганизмов и растений.
- 17. Межвидовое и межродовое слияние.
- 18. Гибридомная технология.
- 19. Методы и принципы селекции микроорганизмов.
- 20. Селекция продуцентов антибиотиков, органических кислот и ферментов.
- 21. Способы замедления роста клеток растений в период хранения.
- 22. Гибридизация микроорганизмов.
- 23. Генетическая инженерия, ее методы и задачи.
- 24. Получение фрагментов чужеродной ДНК и их очистка.
- 25. Конструирование рДНК и клонирование генов.
- 26. Амплификация.
- 27. Экспрессия генов.
- 28. Геномная библиотека.
- 29. Система GMP.
- 30. Система GAP.
- 31. Система GLP.
- 32. Социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии.
- 33. Контроль применения биотехнологических методов.
- 34. Понятие о биоэтике и безопасности.
- 35. Полимеразная цепная реакция (ПЦР).
- 36. Уровни риска возможного потенциального вредного воздействия генно-инженерной деятельности на здоровье человека.

3.3. Доклад

Доклад позволяет оценить готовность обучающихся и их творческий подход к самостоятельной проработке, систематизации и обобщению нового материала по актуальным проблемам дисциплины.

Доклад представляется в устной форме и занимает 3-4 минуты, сопровождается презентацией (8-10 слайдов). В докладе должны быть кратко и лконично раскрыта сущность вопроса.

Рекомендуемая тематика докладов

| № п/п | Темы докладов | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|
| 1 | Геномика | | | | |
| 2 | Протеомика | | | | |
| 3 | Ферментационное оборудование | | | | |
| 4 | Применение иммобилизованных клеток и ферментов | | | | |
| 5 | Биотехнология и новые методы анализа и контроля | | | | |
| 6 | Новые материалы, получаемые биотехнологическими методами | | | | |
| 7 | Биосенсеры. Биодатчики | | | | |
| 8 | Биотехнология и пищевая промышленность | | | | |
| 9 | Медицинская биотехнология | | | | |
| 10 | Биотехнология и интенсификация сельскохозяйственного производства | | | | |
| 11 | Промышленная биотехнология | | | | |
| 12 | Современное биотехнологическое лабораторное и производственное оборудование | | | | |
| 13 | Ферменты как промышленные биокатализаторы | | | | |
| 14 | Вклад биотехнологии в решение экологических проблем | | | | |
| 15 | Биотехнологические продукты новых поколений | | | | |
| 16 | Иммобилизованные ферменты и лечебное питание | | | | |
| 17 | Нанобиотехнологии и основные направления их развития | | | | |
| 18 | Использование достижений молекулярной биотехнологии в сельском хозяйстве охране окружающей среды | | | | |
| 19 | Этические и профессиональные проблемы биотехнологии | | | | |

3.4. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине "Общая биотехнология" по направлению подготовки 19.03.01 "Биотехнология".

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

- 1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
- 2. Владение терминами и использование их при ответе.
- 3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
 - 4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа,

умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ

- Тема 1. Оценка эффективности пастеризации
- Тема 2. Глубинное аэробное периодическое культивирование хлебопекарных дрожжей
- Тема 3. Составление рецептур питательных сред для культивирования микроорганизмов
- Тема 4. Производство ферментных препаратов
- Тема 5. Получение нуклеината натрия
- Тема 6. Физическая иммобилизация соединений и клеток
- Тема 7. Составление рецептур питательных сред для культивирования клеток животных
- Тема 8. Составление рецептур питательных сред для культивирования клеток растений
- Тема 9. Изучение свойств клеточных мембран растительных клеток
- Тема 10. Определение активности каталазы в растениях
- Тема 11. Обнаружение кислорода, выделенного в процессе фотосинтеза

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Общая биотехнология".

3.5. Ситуационная задача

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

Решение ситуационных задач предусмотрено по всем темам дисциплины. В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает развернутый устный ответ.

Перечень ситуационных задач

- 1. Ферменты вещества белковой природы и поэтому неустойчивы при хранении. Кроме того, ферменты не могут быть использованы в производстве многократно из-за трудностей в отделении их от реагентов и продуктов реакции. Предложите способ решения данной проблемы.
- 2. Продукты микробного синтеза поступают из биореактора в виде водных суспензий или растворов, при этом характерно невысокое содержание основного компонента и наличие многих примесных веществ. Предложите способы отделения целевого продукта от культуральной среды.

- 3. Известно, что многие ценные лекарственные растения нельзя культивировать в России из-за климатических условий. Предложите возможные решения этой проблемы с помощью биотехнологии.
- 4. Суперпродуцент это биообъект промышленного использования. Как можно получить его, и какими свойствами он может обладать в отличие от природного штамма культуры?
- 5. Организация любого биотехнологического производства предполагает подготовительный и основной этапы работы. Какие виды работ Вы будете проводить на каждом из этих этапов?
- 6. Определить удельную скорость роста дрожжей, если их масса равна $20~\rm kr$, а скорость роста $-0.5~\rm kr/ч$.
- 7. Определить время удвоения биомассы дрожжей, если их удельная скорость роста равна $0.025 \, \text{ч}^{-1}$.
- 8. Рассчитать экономические коэффициенты процесса выращивания дрожжей при 12-часовом цикле, если за это время было израсходовано 1300 кг мелассы с 55%-м содержанием сахара и получено 975 кг дрожжей. При этом в биореактор для культивирования подавалось воздуха 80 м³/час. Калорийность 100 г сахара 405,5 ккал.
- 9. Рассчитать экономические коэффициенты по потреблению азота, фосфора и углерода, если в питательную среду добавляли 52,65 кг (NH_4)₂SO₄, 16,84 кг (NH_4)₂HPO₄ и 715 кг глюкозы. Получено 975 кг дрожжей.
- 10. Продуцентом антибиотика пенициллина является *Penicillium chris- ogenum*. На какой стадии роста культуры происходит образование антибиотика?
- 11. Мутантные штаммы микроорганизмов можно получить, не прибегая к методу генетической инженерии. Предложите варианты решения этой задачи.
- 12. Производство шоколада с жидкой начинкой можно считать интересным примером использования ферментов в технике. Ароматная жидкая начинка представляет собой в основном водный раствор сахарозы, обогащенный фруктозой, которая и придает ей сладкий вкус. Техническая проблема заключается в следующем: для приготовления шоколадной оболочки твердую центральную часть нужно окружить горячим расплавленным шоколадом, и в то же время конечный продукт должен содержать под застывшим шоколадом жидкую, богатую фруктозой начинку. Предположите решение этой задачи.
- 13. Рассчитайте, какое минимальное число нуклеотидных пар содержится в гене, кодирующем панреатическую рибонуклеазу (124 аминокислоты). Почему число нуклеотидных пар может оказаться гораздо большим, чем в вашем ответе? С чем связана такая неопределенность?
- 14. Если пробирки, содержащие препараты ДНК, выделенные из *E. coli* и из морского ежа будут перепутаны, то, как определить, где какой препарат?
- 15. Что характеризует уравнение $Q = U \cdot A \cdot \Delta T$? Предложите способы повышения скорости передачи теплоты в биореакторе.
- 16. Сладкий вкус зерен в свежесобранных початках кукурузы обусловлен высоким содержанием в них сахара. Кукуруза, которую продают через несколько

дней после сбора, имеет более низкую сахаристость, так как около 50%свободного сахара в зернах превращаются в крахмал в течение одного дня хранения. Чтобы сохранить сладкий вкус свежесобранной кукурузы, очищенные початки помещают на несколько минут в кипящую воду ("бланшируют"), а затем охлаждают в холодной воде. Кукуруза, обработанная таким образом и хранящаяся в замороженном виде, сохраняет свой сладкий вкус. В чем биологическая основа этой обработки?

- 17. Для культивирования микроорганизмов применяют различные питательные среды. Какие компоненты Вы будете использовать для приготовления МПА и МПБ?
- 18. При культивировании анаэробных микроорганизмов возникает проблема создания анаэробиоза. Предложите методы решения этой проблемы.
- 19. При микробиологическом исследовании воды на плотной питательной среде обнаружен рост *E. coli*. Предложите стандартные варианты оценки качества воды.
- 20. Можно ли назвать процесс получения силоса биотехнологическим процессом? Ответ обоснуйте.
- 21. Впервые термин "биотехнология" предложил в 1917 г. венгерский инженер Карл Эрике. Он предложил процесс крупномасштабного промышленного выращивания свиней с использованием в качестве корма сахарной свеклы. При этом Эрике рассматривал превращение сырья (свеклы) в целевой продукт (свинину) как ряд биотехнологических этапов. Какова современная трактовка термина "биотехнология"?
- 22. В своей профессиональной деятельности биотехнолог может заниматься получением биологических препаратов, которые представляют собой культуры симбионтных микроорганизмов или продукты их ферментации, которые способствуют росту последних, подавляют рост патогенных и условнопатогенных микроорганизмов, нормализуют пищеварение, обладают антитоксическим и антиаллергическим действием и др. Что это за препараты? Какие микроорганизмы включают в состав этих препаратов? Приведите примеры.
- 23. Брожение анаэробный окислительно-восстановительный процесс, вызываемый как живыми клетками микроорганизмов, так и выделяемыми ими ферментами. Приведите положительные и отрицательные примеры процесса брожения в производстве целевых продуктов.
- 24. Недостаток кормового белка в масштабах планеты огромен. Коренным образом изменить эту ситуацию возможно лишь биотехнологическим путем. Поясните, какова роль биотехнологии в решении проблемы дефицита комового белка. Приведите примеры.
- 25. Одно из направлений биотехнологии изменение наследственности животных в отношении увеличения скорости роста, повышения надоев и улучшение качества продукции. Как называются такие организмы? Каковы "плюсы" и "минусы" данной технологии?

3.6. Тестовое задание

По дисциплине предусмотрено проведение письменного тестирования. Письменное тестирование рассматривается как вид контроля степени и глубины освоения определенной темы дисциплины.

Тестирование предусмотрено по темам:

- Технология ферментационных процессов
- Типовые приемы и особенности культивирования микроорганизмов
- Иммобилизованные клетки и ферменты
- Типовые приемы и особенности культивирования растительных клеток
- Основы клеточной инженерии
- Организация, контроль и управление биотехнологическими процессами
- Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов

Объём бланка тестовых заданий по теме дисциплины составляет 6-10 тестовых заданий.

3.7. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Устройство и основные конструкторские детали ферментеров и биореакторов.
- 2. Обеспечение теплообмена в биореакторах.
- 3. Обеспечение массообмена в биореакторах.
- 4. Системы пеногашения в биореакторах.
- 5. Системы аэрирования и перемешивания в биореакторах.
- 6. Системы асептики и стерилизации в биореакторах.
- 7. Специализированные ферментационные технологии: аэробные, анаэробные, газофазные и др.
- 8. Типы и режимы ферментаций: периодический, непрерывный, отъемнодоливной, непрерывный.
- 9. Хемостаты и турбидостаты.
- 10. Твердофазная ферментация.
- 11. Принцип масштабирования технологических процессов: лабораторные, пилотные и промышленные установки.
- 12. Роль кислорода в жизни микроорганизмов.
- 13. Типы размножения микроорганизмов.
- 14. Фазы роста культуры микроорганизмов.
- 15. Периодический и непрерывный методы культивирования микроорганизмов.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Источники микробов-контаминантов в производственных условиях.
- 2. Способы получения стерильного воздуха и стерильных жидкостей дл биотехнологического процесса.

3. Преимущества и недостатки различных методов и способов культивирования биообъектов.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Получение чистой культуры микроорганизмов.
- 2. Выращивание микроорганизмов глубинным методом.
- 3. Выращивание микроорганизмов методом поверхностных культур.
- 4. Производство биомассы.
- 5. Производство спиртов и полиолов.
- 6. Производство вторичных метаболитов.
- 7. Биотрансформация.
- 8. Производство ферментов.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Перспективы использования биомассы.
- 2. Области промышленного использования и применения основных микробных ферментов.
- 3. Способы увеличения производства этанола.

Вопросы рубежного контроля № 3

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Производство аминокислот.
- 2. Производство органических кислот.
- 3. Производство витаминов.
- 4. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: время генерации, скорость роста продуцента.
- 5. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: продуктивность, выход продукта, конечная концентрация продукта.
- 6. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: экономический коэффициент, удельные энергозатраты, непродуктивные затраты субстрата.
- 7. Методы иммобилизации клеток микроорганизмов и растений.
- 8. Источники ферментов. Преимущества иммобилизованных ферментов.
- 9. Характеристика носителей для иммобилизации ферментов.
- 10. Физическая иммобилизация ферментов.
- 11. Химическая иммобилизация ферментов.
- 12. Сохранение стабильности иммобилизованных ферментов.
- 13. Соиммобилизация.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Одноступенчатый и двухступенчатый способы получения аминокислот.
- 2. Способы получения органических кислот.
- 3. Преимущества и недостатки различных способов иммобилизации ферментов.

Вопросы рубежного контроля № 4

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. История применения культур клеток животных.
- 2. Этапы культивирования клеток животных.
- 3. Способы выращивания клеток животных.
- 4. Среды для выращивания клеток.
- 5. Вегетативное размножение растений методом культур тканей.
- 6. Поверхностное культивирование клеток растений.
- 7. Культивирование клеток растений в глубинных условиях.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Микроносители для глубинного выращивания клеток животных.
- 2. Физические методы сепарации клеток животных.
- 3. Восстановление жизненных функций клеток животных после консервирования.
- 4. Системы культивирования клеток растений в глубинных условиях.

Вопросы рубежного контроля № 5

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Иммобилизация растительных клеток.
- 2. Сохранение культур клеток растений.
- 3. Использование методов генетической инженерии в фитобиотехнологии.
- 4. Протопластирование.
- 5. Слияние протопластов микроорганизмов и растений.
- 6. Межвидовое и межродовое слияние.
- 7. Гибридомная технология.
- 8. Методы и принципы селекции микроорганизмов.
- 9. Селекция продуцентов антибиотиков, органических кислот и ферментов.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Способы замедления роста клеток растений в период хранения.
- 2. Гибридизация микроорганизмов.

Вопросы рубежного контроля № 6

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1. Генетическая инженерия, ее методы и задачи.
- 2. Получение фрагментов чужеродной ДНК и их очистка.
- 3. Конструирование рДНК и клонирование генов.
- 4. Амплификация.
- 5. Экспрессия генов.
- 6. Геномная библиотека.
- 7. Система GMР.
- 8. Система GAP.

- 9. Система GLP.
- 10. Социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии.
- 11. Контроль применения биотехнологических методов.
- 12. Понятие о биоэтике и безопасности.

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Полимеразная цепная реакция (ПЦР).
- 2. Уровни риска возможного потенциального вредного воздействия генно-инженерной деятельности на здоровье человека

3.8. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.01 Биотехнология установлена промежуточная аттестация в виде зачета — 6 семестр и экзамена — 7 семестр.

Вопросы, выносимые на зачет

- 1. Устройство и основные конструкторские детали ферментеров и биореакторов.
- 2. Обеспечение теплообмена в биореакторах.
- 3. Обеспечение массообмена в биореакторах.
- 4. Системы пеногашения в биореакторах.
- 5. Системы аэрирования и перемешивания в биореакторах.
- 6. Системы асептики и стерилизации в биореакторах.
- 7. Специализированные ферментационные технологии: аэробные, анаэробные, газофазные и др.
- 8. Типы и режимы ферментаций: периодический, непрерывный, отъемнодоливной, непрерывный.
- 9. Хемостаты и турбидостаты.
- 10. Твердофазная ферментация.
- 11. Принцип масштабирования технологических процессов: лабораторные, пилотные и промышленные установки.
- 12. Роль кислорода в жизни микроорганизмов.
- 13. Типы размножения микроорганизмов.
- 14. Фазы роста культуры микроорганизмов.
- 15. Периодический и непрерывный методы культивирования микроорганизмов.
- 16. Получение чистой культуры микроорганизмов.
- 17. Выращивание микроорганизмов глубинным методом.
- 18. Выращивание микроорганизмов методом поверхностных культур.
- 19. Производство биомассы.
- 20. Производство спиртов и полиолов.
- 21. Производство вторичных метаболитов.
- 22. Биотрансформация.
- 23. Производство ферментов.
- 24. Производство аминокислот.
- 25. Производство органических кислот.

- 26. Производство витаминов.
- 27. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: время генерации, скорость роста продуцента.
- 28. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: продуктивность, выход продукта, конечная концентрация продукта.
- 29. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: экономический коэффициент, удельные энергозатраты, непродуктивные затраты субстрата.
- 30. Методы иммобилизации клеток микроорганизмов и растений.
- 31. Источники ферментов. Преимущества иммобилизованных ферментов.
- 32. Характеристика носителей для иммобилизации ферментов.
- 33. Физическая иммобилизация ферментов.
- 34. Химическая иммобилизация ферментов.
- 35. Сохранение стабильности иммобилизованных ферментов.
- 36. Соиммобилизация.

Вопросы, выносимые на экзамен

- 1. Устройство и основные конструкторские детали ферментеров и биореакторов.
- 2. Обеспечение теплообмена в биореакторах.
- 3. Обеспечение массообмена в биореакторах.
- 4. Системы пеногашения в биореакторах.
- 5. Системы аэрирования и перемешивания в биореакторах.
- 6. Системы асептики и стерилизации в биореакторах.
- 7. Специализированные ферментационные технологии: аэробные, анаэробные, газофазные и др.
- 8. Типы и режимы ферментаций: периодический, непрерывный, отъемнодоливной, непрерывный.
- 9. Хемостаты и турбидостаты.
- 10. Твердофазная ферментация.
- 11. Принцип масштабирования технологических процессов: лабораторные, пилотные и промышленные установки.
- 12. Роль кислорода в жизни микроорганизмов.
- 13. Типы размножения микроорганизмов.
- 14. Фазы роста культуры микроорганизмов.
- 15. Периодический и непрерывный методы культивирования микроорганизмов.
- 16. Получение чистой культуры микроорганизмов.
- 17. Выращивание микроорганизмов глубинным методом.
- 18. Выращивание микроорганизмов методом поверхностных культур.
- 19. Производство биомассы.
- 20. Производство спиртов и полиолов.
- 21. Производство вторичных метаболитов.
- 22. Биотрансформация.
- 23. Производство ферментов.
- 24. Производство аминокислот.

- 25. Производство органических кислот.
- 26. Производство витаминов.
- 27. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: время генерации, скорость роста продуцента.
- 28. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: продуктивность, выход продукта, конечная концентрация продукта.
- 29. Критерии оценки эффективности биотехнологических процессов: экономический коэффициент, удельные энергозатраты, непродуктивные затраты субстрата.
- 30. Методы иммобилизации клеток микроорганизмов и растений.
- 31. Источники ферментов. Преимущества иммобилизованных ферментов.
- 32. Характеристика носителей для иммобилизации ферментов.
- 33. Физическая иммобилизация ферментов.
- 34. Химическая иммобилизация ферментов.
- 35. Сохранение стабильности иммобилизованных ферментов.
- 36. Соиммобилизация.
- 37. История применения культур клеток животных.
- 38. Этапы культивирования клеток животных.
- 39. Способы выращивания клеток животных.
- 40. Среды для выращивания клеток.
- 41. Вегетативное размножение растений методом культур тканей.
- 42. Поверхностное культивирование клеток растений.
- 43. Культивирование клеток растений в глубинных условиях.
- 44. Иммобилизация растительных клеток.
- 45. Сохранение культур клеток растений.
- 46. Использование методов генетической инженерии в фитобиотехнологии.
- 47. Протопластирование.
- 48. Слияние протопластов микроорганизмов и растений.
- 49. Межвидовое и межродовое слияние.
- 50. Гибридомная технология.
- 51. Методы и принципы селекции микроорганизмов.
- 52. Селекция продуцентов антибиотиков, органических кислот и ферментов.
- 53. Генетическая инженерия, ее методы и задачи.
- 54. Получение фрагментов чужеродной ДНК и их очистка.
- 55. Конструирование рДНК и клонирование генов.
- 56. Амплификация.
- 57. Экспрессия генов.
- 58. Геномная библиотека.
- 59. Система GMP.
- 60. Система GAP.
- 61. Система GLP.
- 62. Социальные аспекты биотехнологии и биоэнженерии.
- 63. Контроль применения биотехнологических методов.
- 64. Понятие о биоэтике и безопасности.

Образец экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова"

Кафедра микробиологии и биотехнологии

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине "Общая биотехнология"

- 1. Системы аэрирования и перемешивания в биореакторах
- 2. Производство аминокислот.
- 3. Недостаток кормового белка в масштабах планеты огромен. Коренным образом изменить эту ситуацию возможно лишь биотехнологическим путем. Поясните, какова роль биотехнологии в решении проблемы дефицита кормового белка. Приведите примеры.

30 августа 2024г

Зав. кафедрой

Ларионова О.С.

- 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
 - 4.1. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине "Общая биотехнология" осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы проведения входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2. Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приве-

Критерии оценки

| Уровень освоения компетен- | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) | | | Описание |
|----------------------------|--|--------------|--|--|
| высокий | "отлично" | "зачтено" | "зачтено (отлично)" | Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала. |
| базовый | "хорошо" | "зачтено" | "зачтено (хорошо)" | Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе. |
| пороговый | "удовлетво- рительно" | "зачтено" | "зачтено (удовле- твори- тельно)" | Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. |
| _ | "неудовле- вори- тельно" | "не зачтено" | "не зачтено (неудовлет- ворително)" | Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий. |

4.2.1. Критерии оценки устного ответа

При устном ответе обучающийся демонстрирует:

знания: материала, практики применения материала;

умения: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; составлять типовую схему биотехнологического производства;

владение навыками: навыками работы с микроорганизмами-продуцентами; выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физикохимическими методами.

Критерии оценки устного ответа

| | обучающийся демонстрирует: | |
|-------------------|---|--|
| ончисто | знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; умение пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; составлять типовую схему биотехнологического производства; успешное и системное владение навыками работы с микроорганизмами-продуцентами; выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами; все вопросы раскрыты полностью и корректно, материал изложен логично, грамотно. | |
| хорошо | обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; составлять типовую схему биотехнологического производства; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками, владение навыками работы с микроорганизмами-продуцентами; выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами; | |
| удовлетворительно | все вопросы раскрыты, материал изложен логично. обучающийся демонстрирует: знание только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; в целом успешное, но не системное умение пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по | |

| | вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; составлять типовую схему биотехнологического производства; - в целом успешное, но не системное владение навыками работы с микроорганизмами-продуцентами; выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами; - все вопросы раскрыты, но имеются серьезные неточности. | |
|---------------------|---|--|
| неудовлетворительно | обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет пользоваться основной, дополнительной и справочнойлитературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; составлять типовую схему биотехнологического производства; - не владеет навыками работы с микроорганизмамипродуцентами; выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами; - не все вопросы не раскрыты, имеются серьезные неточности. | |

4.2.2. Критерии оценки выступления с докладом

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует:

знания: материала; практики применения материала;

умения: обобщения, краткого изложения, раскрытия сущности и анализа изученного материала; грамотного изложения материала (в т.ч. орфографическая, пунктуационная, стилистическая культура);

владение навыками: представления материала в виде презентации.

Критерии оценки выступления с докладом

| | обучающийся демонстрирует: |
|---------|---|
| | раскрытие сущности вопроса;соответствие презентации содержанию выступления;собственные, самостоятельные, обоснованные, аргу- |
| отлично | ментированные суждения; - представляет полные и развернутые ответы на дополнительныевопросы; - задает актуальные вопросы по обозначенной теме; - принимает активное участие в обсуждении по обозначенной теме. |

| | обучающийся демонстрирует: |
|----------------------|--|
| | - в целом успешное раскрытие сущности вопроса; |
| | - в целом соответствие презентации содержанию выступле- |
| | ния; |
| хорошо | - собственные, самостоятельные, обоснованные, аргу- |
| хорошо | ментированные суждения; |
| | - отвечает на дополнительные вопросы; |
| | - задает вопросы по обозначенной теме; |
| | задаст вопросы по обозначенной теме, принимает участие в обсуждении по обозначенной теме. |
| | |
| | обучающийся демонстрирует: |
| | - сущность вопроса раскрыта недостаточно; |
| | - имеется презентация; |
| | - испытывает затруднения в формулировке собственных |
| VIOD TATBODUTA II HO | обоснованных и аргументированных суждений; |
| удовлетворительно | - допускает незначительные ошибки при ответе на допол- |
| | нительные вопросы; |
| | - не задает вопросы по обозначенной теме; |
| | - не принимает участие в обсуждении по обозначенной те- |
| | ме. |
| | обучающийся: |
| | - не раскрыл сущность вопроса; |
| | - презентация не соответствует докладу; |
| | - испытывает затруднения в формулировке собственных |
| неудовлетворительно | суждений; |
| поравительно | - не отвечает на дополнительные вопросы; |
| | - не задает вопросы по обозначенной теме; |
| | - не принимает участие в обсуждении по обозначенной те- |
| | ме. |
| | nio. |

4.2.3. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: определений, понятий и терминов, встречающихся в ходе выполнения лабораторной работы;

умения: работы с реактивами и лабораторным оборудованием; владение навыками: организации и выполнения лабораторной работы.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

| отлично | обучающийся демонстрирует: - владение теоретическим материалом; - выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; - все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; - в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; - соблюдал требования безопасности труда; - собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументиро- |
|-------------------|--|
| | ванные суждения; - представляет полные и развернутые ответы на дополнительныевопросы. |
| хорошо | обучающийся демонстрирует: - владение теоретическим материалом; - работа выполнена полностью; - опыт проводился в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении; - было допущено два-три недочета, или не более одной негрубойошибки и одного недочета; - отсутствуют ошибки при описании теории; - собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; - допускает незначительные ошибки при ответах на дополни тельные вопросы. |
| удовлетворительно | обучающийся демонстрирует: владение теоретическим материалом на минимально допустимом уровне; работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) опыт проводился в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе погрешностей и т.д.), не принципиального для данной работы |

| In the second se | |
|--|---|
| | характера, но повлиявших на результат выполнения; в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части та- ков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; - допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы. |
| неудовлетворительно | обучающийся: - не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки; - работа выполнена полностью; - испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; - не способен ответить на дополнительные вопросы. |

4.2.4. Критерии оценки решения ситуационной задачи

При решении ситуационной задачи обучающийся демонстрирует:

знания: теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

умения: отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

владение навыками: применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

Критерии оценки решения ситуационной задачи

| отлично | обучающийся демонстрирует: |
|---------|---|
| хорошо | обучающийся демонстрирует: правильный ответ на вопрос задачи; ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании; в схематических изображениях и демонстрациях присутствуют незначительные ошибки и неточности; ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие. |

| удовлетворительно | обучающийся демонстрирует: ответ на вопрос задачи дан правильно; объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием; схематические изображения и демонстрации либо отсутствуют, либо содержат принципиальные ошибки; ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и содержат ошибки в деталях. |
|---------------------|---|
| неудовлетворительно | обучающийся: - ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно. |

4.2.5. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует: знания: материала, практики применения материала.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

| отлично | обучающийся демонстрирует: правильное выполнение 86-100% тестовых заданий | |
|---------------------|--|--|
| хорошо | обучающийся демонстрирует: правильное выполнение 74-85% тестовых заданий | |
| удовлетворительно | обучающийся демонстрирует: правильное выполнение 60-73% тестовых заданий | |
| неудовлетворительно | обучающийся: правильно выполняет менее 60 % тестовых заданий | |

| Разработчик: доцент, Иващенко С.В. | M |
|------------------------------------|-----------|
| | (подпись) |