

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Семенов Юрий Алексеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.02.2025 12:31:20
Уникальный программный ключ:
7ee61f7810e60557bee49df655173820157a6d87

Приложение 1 к РПД.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Уральский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России)
Кафедра гигиены и медицины труда**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по
образовательной
деятельности



К.М.Н., доцент А.А. Ушаков

« 16 » июня 2025 г.

**Фонд оценочных средств по дисциплине
Общая гигиена**

Специальность 33.05.01 - фармацевция
Уровень высшего образования: специалитет
Квалификация: провизор

г. Екатеринбург
2025 год

1. Кодификатор результатов обучения по дисциплине

1.1. Последовательность формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО и профессиональным стандартом

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины			Методы оценивания результатов освоения дисциплины
					Знания	Умения	Навыки	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	У К - 7 . Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7 ИД -1 Имеет представление о здоровьесберегающих технологиях, необходимых для поддержания здорового образа жизни с учётом физических особенностей организма УК-7 ИД-3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	А/03.7 Организация работы персонала фармацевтической организации	ДЕ 1-12	<p>Значение пищевых веществ и воды для человека и здоровья. Роль питания и питьевой воды в развитии инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Принципы гигиенического нормирования питания для различных групп населения.</p> <p>Синдромы и симптомы недостаточного и избыточного поступления нутриентов и воды.</p> <p>Пищевую ценность основных продуктов питания и возможность их использования в рационах различной направленности.</p> <p>Значение использования</p>	<p>Оценить пищевой статус.</p> <p>Оценить доброкачественность пищевых продуктов по органолептическим показателям</p> <p>Оценить результаты лабораторных исследований пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи между показателями качества и безопасности продуктов питания, питьевой воды и состоянием здоровья человека.</p> <p>Давать рекомендации по рациональному питанию пациентам</p>	<p>Методикой гигиенической оценки органолептических свойств продуктов и питьевой воды.</p> <p>Методикой гигиенической оценки результатов исследований пищевых продуктов и питьевой воды с использованием нормативных документов.</p> <p>Навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации.</p> <p>Методикой гигиенической оценки параметров микроклимата,</p>	<p>Оценка демонстраций и практически х навыков</p> <p>Выполнение тестовых заданий</p> <p>Собеседование</p>

				<p>биологически активных добавок - нутрицевтиков к пище для укрепления здоровья населения и оптимизации пищевого статуса.</p> <p>Типичные органолептические признаки доброкачественности продуктов питания.</p> <p>Методику оценки качества и безопасности продуктов питания и воды на соответствие санитарно-гигиеническим правилам и нормам.</p> <p>Методы оценки пищевого статуса и рационов питания, типичные эпидемиологические и клинические признаки пищевых отравлений.</p> <p>Направления профилактики пищевых отравлений при приготовлении пищи.</p> <p>Способы улучшения качества питьевой</p>	<p>и населению к использованию биологически активных добавок - нутрицевтиков.</p> <p>Давать рекомендации по использованию питьевой воды с учетом химического и микробиологического состава.</p> <p>Оценить параметры внутренней среды закрытых помещений и санитарно-гигиенический режим аптечных учреждений на соответствии санитарно-гигиеническим нормам и правилам.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи между параметрами внутренней среды закрытых помещений, санитарно-гигиенического режима аптек и состоянием</p>	<p>воздушной и световой среды закрытых помещений и аптеки по данным лабораторных и инструментальных исследований с использованием нормативных документов.</p> <p>Техникой создания необходимого санитарного режима аптеки и фармацевтических предприятий.</p> <p>Методикой гигиенической оценки условий труда по результатам санитарно-гигиенической характеристики с использованием нормативных документов.</p> <p>Навыками соблюдения правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Методикой выявления факторов</p>	
--	--	--	--	---	--	---	--

				<p>воды.</p> <p>Значение для здоровья человека воздушно-теплого и светового режима закрытых помещений, климата, погоды, солнечной радиации.</p> <p>Принципы гигиенического нормирования параметров воздушной среды, светового режима.</p> <p>Способы оптимизации параметров внутренней среды.</p> <p>Гигиенические принципы устройства и организации работы аптечных учреждений.</p> <p>Методы оценки параметров внутренней среды закрытых помещений и санитарно-гигиенического режима аптечных учреждений на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам.</p> <p>Гигиенические требования к</p>	<p>здоровья человека (населения).</p> <p>Давать рекомендации по улучшению внутренней среды закрытых помещений, в том числе аптечных учреждений.</p> <p>Оценивать характер и условия труда, результаты аттестации рабочих мест / специальной оценки условий труда на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и правилам.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи между характером, условиями труда и состоянием здоровья работающих.</p> <p>Давать рекомендации по улучшению условий труда работающих.</p> <p>Соблюдать правила</p>	<p>риска в образе жизни пациентов и проведения консультации по здоровому образу жизни.</p> <p>Навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации</p> <p>УК-7 ИД -1, УК-7 ИД -2</p>	
--	--	--	--	---	---	--	--

				<p>утилизации лекарственных средств и других товаров фармацевтического ассортимента.</p> <p>Группы мероприятий неспецифической профилактики внутриаптечных инфекций.</p> <p>Понятие о вредных и опасных производственных факторах</p> <p>Специфическое и неспецифическое действие на работающих шума, вибрации, ультразвука, производственной пыли и промышленных ядов.</p> <p>Физиологические изменения в органах и системах при работе.</p> <p>Понятие о тяжести напряженности труда.</p> <p>Связь между условиями, характером труда и риском развития профессиональной патологии и профессионально-</p>	<p>охраны труда в профессиональной деятельности провизора.</p> <p>Выявлять факторы риска в образе жизни пациентов.</p> <p>Давать рекомендации по здоровому образу жизни в индивидуальных и групповых формах.</p> <p>УК-7 ИД -1, УК-7 ИД -2</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>обусловленной.</p> <p>Группы профилактических мероприятий на производстве и их назначение.</p> <p>Основные вредные факторы производственной среды аптечных учреждений и их влияние на здоровье работников, систему профилактических мероприятий.</p> <p>Порядок проведения аттестации рабочих мест / специальной оценки условий труда, инструктажа по технике безопасности.</p> <p>Компоненты образа жизни человека; значение для здоровья режима труда и отдыха, внепроизводственной физической активности, закаливания, вредных привычек и личной гигиены.</p> <p>Гигиенические требования к режиму</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>дня, объему физических и нервно-эмоциональных нагрузок, организации закаливания, выбору средств личной гигиены и мотивации достижения здоровья.</p> <p>Принципы, формы, методы и средства гигиенического воспитания, методику профилактической консультации, принципы проведения групповых занятий, подготовки наглядных материалов.</p> <p>УК-7 ИД -1, УК-7 ИД -2</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

2.Оценочные средства для промежуточной аттестации

2.1. Ответы на контрольные работы по темам дисциплинарных модулей

2.1.1. ДМ-1. Гигиена питания и питьевой воды

Вопросы:

1. Значение питания для здоровья человека. Понятие об алиментарных и алиментарно обусловленных заболеваниях.
2. Принципы рационального питания. Пирамида здорового питания.
3. Физиологическая роль основных нутриентов; формулы сбалансированного питания.
4. Особенности питания лиц, занимающихся преимущественно умственным трудом.
5. Что такое полноценность белка; лимитирующая аминокислота; закон минимума Либиха в гигиене питания, метод аминокислотного счёта.
6. Роль рационов и режимов питания в формировании пищевого статуса.
7. Показатели, характеризующие пищевой статус. Формула для определения ИМТ. Виды пищевого статуса.
8. Методы оценки пищевого статуса, рационов и режимов питания.
9. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании, их физиологические нормы для различных групп населения, источники поступления в организм человека.
10. Причины гиповитаминозов, особенности их возникновения в развитых странах.
11. Способы контроля за обеспеченностью рационов питания витаминами и минеральными веществами.
12. Пути профилактики гиповитаминозов и дефицита/избыточного поступления минеральных веществ в организм: требования к продуктовому набору, способам хранения и переработки, обогащению продуктов и готовых блюд.
13. Биологически активные добавки – нутрицевтиков, их роль в профилактике микронутриентной недостаточности.
14. Гигиеническая характеристика пищевой ценности и эпидемиологической опасности мяса, рыбы и яиц домашней птицы.
15. Понятия: качество, безопасность и доброкачественность продуктов, критерии оценки. Понятие о доброкачественных, недоброкачественных и условно-годных продуктах.
16. Задачи санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов, порядок проведения, формы подтверждения безопасности продуктов питания.
17. Гигиенические требования к маркировке пищевых продуктов.
18. Преимущества и потенциальные угрозы при использовании продуктов с изменённым физическим, биологическим и химическим составом, включая использование генномодифицированных ингредиентов, нано размерных частиц и пищевых добавок.
19. Продукты с пробиотическими и пребиотическими свойствами, возможности использования в рационах разной направленности, критерии безопасности.
20. Современные способы хранения качества и безопасности продуктов питания.
21. Классификация пищевых отравлений по этиологическому принципу и типичные признаки пищевого отравления.
22. Отличие пищевых отравлений от инфекционных заболеваний с пищевым путём передачи.
23. Основные принципы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.
24. Ботулизм: возбудитель, факторы передачи (типичные продукты и блюда), типичные клинико-эпидемиологические особенности, основные меры профилактики.
25. Клиническая картина отравлений ядовитыми грибами (бледной поганкой, мухоморами) и ядовитыми растениями, произрастающими на Урале (белена, ядовитый вех, вороний глаз).
26. Обязанности врача-клинициста при установлении пищевого отравления.

27. Обязанности главного врача, лечащего и дежурного врача, врача-диетолога в организации питания в ЛПО.

28. Мероприятия, направленные на профилактику пищевых инфекций и отравлений на пищеблоке.

29. Правила отбора и хранения суточной пробы.

30. Правила снятия пробы готовой пищи, оценка качества готовой пищи по органолептическим показателям.

31. Основная документация, оформляемая при организации питания в ЛПО.

32. Правила приёма поступающего сырья. Требования к качеству и безопасности поступающей продукции.

33. Гигиенические принципы планировки помещений пищеблока (виды помещений, требования к поточности, внутренняя отделка помещений, особенности вентиляции).

34. Требования к устройству производственных цехов (к оборудованию, посуде).

35. Виды источников питьевого водоснабжения и их санитарно-эпидемиологическая характеристика.

36. Соли, формирующие жёсткость воды, её нормирование и способы умягчения.

37. Способы улучшения качества питьевой воды.

Примерные ситуационные задачи.

Задача 1.

1. Дайте сравнительную гигиеническую оценку воды, расфасованной в емкости (высшей категории) по результатам лабораторного анализа.

Показатель	Норма	Проба 1	Проба 2	Проба 3
Общая минерализация, мг/дм ³	200-500	326	156	68
Жесткость, мгэкв	1,5-7	3,5	9	2
Сульфат-ион, мг/дм ³	150	48	43	12,0
Хлорид-ион, мг/дм ³	150	10,7	11,8	менее 10,0
Кальций, мг/дм ³	25-80	17	25	15
Магний, мг/дм ³	5-50	10	17	3
Фтор, мг/дм ³	0,6-1,2	0,7	0,8	0,3

Вопросы:

- 1) Какое гигиеническое значение имеют изученные показатели?
- 2) Какие пробы воды соответствуют гигиеническим требованиям?
- 3) Укажите возможные последствия употребления воды для питьевых целей
- 4) Какие группы показателей качества фасованной воды нормируются?
- 5) В чем отличие между водой первой и высшей категории?

Задача 2.

Отряд МЧС переброшен в поселок Н. для участия в ликвидации последствий землетрясения. В результате сейсмического воздействия водозаборные сооружения, водопроводы разрушены. Предлагается организовать водоснабжение из р. Багаряк (500 м от поселка).

Показатели	Данные анализа пробы	Нормативы
Запах	8 баллов	не > 2-3 баллов
Цветность	70°	не > 30°

Мутность	10,0 мг/л	не > 2,0 мг/л
Жесткость общая	12,0 ммоль/л	7,0 ммоль/л
Фториды	0,7 мг/л	0,7-1,5 мг/л
Хлориды	500 мг/л	350 мг/л
Нитраты	90 мг/л	не > 45 мг/л
ДДТ (сумма изомеров)	0,2 мг/л	0,002 мг/л
Мышьяк	0,2 мг/л	-
Ртуть	0,002 мг/л	-
Коли-индекс	120	10

Вопросы:

- 1) Дайте оценку качества воды и заключение о пригодности в питьевых целях.
- 2) Какую опасность представляет такая вода для населения незамедлительно и в отдаленные сроки?
- 3) Какие дополнительные методы улучшения качества воды необходимо применить?
- 4) Какие полевые технические средства следует использовать для улучшения качества воды в полевых условиях?

Задача 3.

В коллективном саду имеется источник местного водоснабжения. Данные о качестве воды представлены в таблице.

Показатели	Ед.измерения	Данные исследования	Нормативы
Цветность	Град.	45	Не более 30
Мутность	мг/л	3	Не более 2
Вкус	Баллы	2	2-3
Запах	Баллы	2	2-3
Жесткость	мг·экв/л	10	10
Аммонийные соли	мг/л	0,6	0,1
Нитриты	мг/л	0,1	0,02
Нитраты	мг/л	90	45
Тиофос (пестицид)	мг/л	0,009	0,003
Коли-индекс	Число бактерий в 1000 мл	3	10

Вопросы:

- 1) Назовите группы показателей, по которым оценивается качество воды?
- 2) Какие документы регламентируют качество питьевой воды, какими из них следует пользоваться в данном случае?
- 3) Какие предположения Вы можете сделать о происхождении азотистых соединений в воде?
- 4) Можно ли употреблять эту воду для питья, полива возделываемых культур, хозяйственных целей?
- 5) Нужно ли как-то обрабатывать данную воду, чтобы её употребление было безопасным?

2.1.2. ДМ2. Гигиена внутренней среды, закрытых помещений и аптек.

Вопросы:

1. Требования СП 2.1.3678-20 от 20.03.2024 года к аптекам и аптечным помещениям (расположение по отношению к жилым домам, расположение помещений

для изготовления лекарственных средств, организация приёма аптечных товаров, высота потолков, хранение и утилизация лекарственных препаратов).

2. Санитарно-гигиенические требования к смене санитарной одежды и организации её стирки, хранению верхней одежды и обуви работников.

3. Требования к земельному участку аптек, к контейнерной площадке для отходов, к водоснабжению, канализации, вентиляции в помещениях аптек.

4. Требования к инвентарю для уборки помещений аптек (хранение, отдельная маркировка), уборке, дезинфекции помещений, хранению и применению дезинфицирующих средств.

5. Особенности внутренней отделки аптечных помещений и её санитарно-эпидемиологическое значение.

6. Характеристики микроклимата закрытых помещений и гигиеническое значение их параметров на функциональное состояние человека.

7. Принципы гигиенического нормирования параметров воздушной среды, светового режима в помещениях аптек.

8. Гигиеническое значение температуры, относительной влажности, подвижности воздуха, перепадов температур. Роль пульсирующего микроклимата. Гигиенические нормативы микроклимата помещений различного назначения.

9. Условия, определяющие оптимальный, нагревающий, охлаждающий микроклимат. Изменения в организме в условиях нагревающего, охлаждающего микроклимата.

10. Определение оптимальных и допустимых параметров микроклимата. Гигиенические нормативы микроклимата для различных помещений в аптеке (ассистентская, асептический блок, моечная, дистилляционно-стерилизационная, автоклавная, кабинет химика-аналитика, торговый зал).

11. Вентиляция: назначение, классификация. Достоинства и недостатки естественной и механической вентиляции. Организация воздухообмена в помещениях различного назначения. Значение терминов: воздушный куб, вентиляционный объём, кратность воздухообмена, воздушные балансы, их гигиеническое значение для сохранения здоровья.

12. Антропогенные и техногенные загрязнители воздуха закрытых помещений и их значение для сохранения здоровья.

13. Меры улучшения воздушной среды помещения.

14. Значение солнечной радиации для здоровья человека.

15. Принципы гигиенического нормирования светового режима в помещениях различного назначения.

16. Факторы, определяющие уровень естественного и искусственного освещения в помещении. Мероприятия, направленные на создание благоприятной световой среды в помещениях различного назначения.

17. Методы профилактики ультрафиолетовой недостаточности и избыточной инсоляции.

18. Гигиеническое значение естественного освещения. Гигиенические требования к естественному освещению.

19. Условия, определяющие уровень естественного освещения в помещении. Нормируемые показатели, характеризующие световую среду в помещении: СК, КЗ, КЕО, угол падения, угол отверстия.

20. Основные принципы нормирования искусственного освещения.

21. Методы оптимизации светового режима в помещении.

22. Классификация видов освещения (естественное, искусственное, совмещенное, искусственное – общее, местное комбинированное, естественное – боковое, верхнее комбинированное).

23. Сравнительная гигиеническая характеристика искусственных источников света (ламп накаливания и люминесцентных; преимущества ламп типа ЛДЦ против ламп других типов).

24. Дезинфекция помещений, предметов, оборудования в аптечных учреждениях (физические, химические методы дезинфекции, методы стерилизации, и методы контроля дезинфекции, стерилизации).

25. Гигиенические требования к уборке и содержанию основных помещений аптек, с правилами личной гигиены аптечного персонала.

2.1.3. ДМ 3. Гигиена труда и основы формирования здорового образа жизни.

Вопросы:

1. Вредные факторы производственной среды и трудового процесса, их гигиеническая классификация по классам условий труда.

2. Физиологические изменения в органах и системах при труде. Понятие о факторах тяжести, напряженности труда, гиподинамокинезии, релаксивности устройств для отдыха и внутрисменного отдыха.

3. Характеристики трудового процесса, формирующие факторы тяжести, напряженности труда, гиподинамокинезии и релаксивности внутрисменного отдыха.

4. Основные вредные факторы производственной среды и трудового процесса на рабочих местах аптечных учреждений и их влияние на здоровье работников. Формирование системы профилактических мероприятий для сохранения здоровья и работоспособности.

5. Группы профилактических мероприятий на производстве и их назначение.

6. Гигиенические принципы гигиенического контроля за условиями труда в целях своевременного выявления профессионально обусловленных и профессиональных заболеваний. Основное отличие профессионально обусловленных от профессиональных заболеваний.

7. Порядок проведения аттестации рабочих мест / специальной оценки условий труда, инструктажа по технике безопасности.

8. Особенности нормирования производственного шума на рабочих местах с различной тяжестью и напряжённостью труда.

9. Отличие явления окружающей среды от фактора.

10. Отличие гигиенического и физиологического методических подходов к нормированию факторов производственной среды и трудового процесса.

11. Компоненты здорового образа жизни (ЗОЖ) человека; значение для здоровья режима труда и отдыха, внепроизводственной физической активности, закаливания, вредных привычек и личной гигиены.

12. Гигиенические требования к режиму дня, труда и отдыха, объему физических и нервно-эмоциональных нагрузок, организации закаливания, выбору средств личной гигиены и мотивации достижения здоровья.

13. Принципы формирования трудового долголетия. Основные принципы управления состоянием организма для развития здоровья, повышения работоспособности, неспецифической резистентности, и достижения активного долголетия.

14. Понятие о презентеизме; его роль в развитии профессионально обусловленной и профессиональной заболеваемости на предприятиях (в том числе в аптечных учреждениях).

15. Характеристики явления отдых и их роль в формировании полноценного профессионального фактора трудового процесса релаксивности внутрисменного отдыха.

16. Производственная пыль: источники образования, классификация. Действие пыли на организм. Зависимость неблагоприятного воздействия на организм от физико-химических свойств. Принципы нормирования пыли. Оздоровительные мероприятия, направленные на профилактику пылевой патологии.

17. Гигиенические характеристики пылевого профессионального фактора и классификация его вредного влияния на здоровье. Понятие о величине ПДК_{сс} и ПДК_{мр} вредных веществ в воздухе рабочей зоны, их гигиеническое назначение, методы измерения.

18. Промышленные яды. Пути поступления, перераспределения, виды превращений в организме и пути выведения. Зависимость токсического действия от физико-химических свойств и сопутствующих факторов. Понятие о классах токсичности, ПДК в воздухе рабочей зоны. Система профилактических мероприятий.

19. Методы исследования содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Понятие о зоне дыхания для определения вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

20. Производственный шум: гигиеническая характеристика. Действие производственного шума на организм. Система профилактических мероприятий.

21. Классификация профилактических мероприятий в гигиене труда. Медицинские мероприятия в системе профилактических мер. Задачи и организация предварительных и периодических медицинских осмотров трудящихся; роль медицинской службы.

3. Технологии оценивания

3.1. В период теоретического обучения преподавателем организуется и осуществляется формативное оценивание путем опроса (устного или письменного), решения ситуационных задач.

3.2. В рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине преподавателем организуется и осуществляется суммативное оценивание в процессе текущего контроля посредством оценки приобретенных обучающимися знаний, умений и навыков, элементов компетенций.

3.3. Результатом текущего контроля успеваемости по дисциплине являются полученные обучающимися оценки по всем текущим контролям в семестре, предусмотренным рабочей программой дисциплины. В учебной дисциплине «Общая гигиена» предусмотрено три дидактических модуля (ДМ). Изучение каждого дидактического модуля заканчивается проведением письменной контрольной работы и/или решением ситуационных задач/написанием реферата.

3.5. Итоговый контроль по дисциплине в семестре проводится по результатам оценки письменной контрольной работы и/или решением ситуационных задач/написания реферата по завершению изучения дисциплинарных модулей дисциплины.

4. Критерии оценки

4.1. Оценивание по результатам текущего контроля происходит по пятибалльной шкале. Положительными оценками являются: «отлично» (5 баллов); «хорошо» (4 балла), «удовлетворительно» (3 балла).

№ п/п	Критерий оценки	Min балл	Max балл
1	Письменная контрольная работа	2	5
2	Реферат	2	5
3	Решение ситуационных задач	2	5
	ИТОГО	40	100

4.2. Итоговый результат текущего контроля успеваемости выражается в рейтинговых баллах как процентное выражение суммы положительных оценок по

текущим контролям, полученным студентом, к максимально возможному количеству баллов по итогам всех контролей в семестре и рассчитывается по следующей формуле (1):

$$R_{\text{текущий контроль}} = [\sum (a_1+a_2+\dots+a_i) / \sum (m_1+m_2+\dots+m_i)] \times 100\%, \quad (1)$$

где $R_{\text{текущий контроль}}$ – итоговое количество рейтинговых баллов по результатам текущего контроля в семестре;

a_1, a_2, a_i – положительные оценки (3, 4, 5), полученные студентом по результатам рубежных контролей, предусмотренных рабочей программой дисциплины;

m_1, m_2, m_i – максимальные оценки (5) по тем же рубежным контролям, которые предусмотрены рабочей программой дисциплины в семестре.

При этом округление происходит в меньшую сторону ((«2,5» – «неудовлетворительно (2)», «3,5» – «удовлетворительно (3)», «4,5» – «хорошо (4)»)).

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которую может набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 100 рейтинговых баллов.

Минимальная сумма рейтинговых баллов, которую должен набрать студент по дисциплине в семестре по итогам текущего контроля успеваемости, составляет 40 рейтинговых баллов.

4.3. Студенты, пропустившие практические занятия в семестре, обязаны отработать их до начала экзаменационной сессии в соответствии с графиком отработок. Пропущенные лекции не отрабатываются. Студенты, набравшие 40 рейтинговых баллов, но не имеющие положительных результатов по всем рубежным контролям по дисциплине в семестре, допускаются до зачета.

4.4. Итоговый рейтинг студента по учебной дисциплине определяется по результатам зачета в 4 семестре.

Критерии оценки ответ на ситуационную задачу или задания для демонстрации практического умения, письменной контрольной работы, реферата

«Отлично» – 5 баллов	Обучающийся демонстрирует глубокие знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; ответ логичный и последовательный; умеет аргументировано объяснять сущность явлений, процессов, событий, анализировать, делать выводы и обобщения, приводить примеры; умеет обосновывать выбор метода решения проблемы, демонстрирует навыки ее решения
«Хорошо» – 4 балла	Обучающийся демонстрирует на базовом уровне знания основных процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется полнотой раскрытия темы; владеет терминологическим аппаратом; свободно владеет монологической речью, однако допускает неточности в ответе; умеет объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; однако допускает неточности в ответе; возникают затруднения в ответах на вопросы

«Удовлетворительно» – 3 балла	Обучающийся демонстрирует недостаточные знания для объяснения наблюдаемых процессов изучаемой предметной области, ответ характеризуется недостаточной полнотой раскрытия темы по основным вопросам теории и практики, допускаются ошибки в содержании ответа; обучающийся демонстрирует умение давать аргументированные ответы и приводить примеры на пороговом уровне
«Неудовлетворительно» – 2 балла	Обучающийся демонстрирует слабое знание изучаемой предметной области, отсутствует умение анализировать и объяснять наблюдаемые явления и процессы. Обучающийся допускает серьёзные ошибки в содержании ответа, демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. У обучающегося отсутствует умение аргументировать ответы и приводить примеры.

Оценка «Зачтено» выставляется в зачетную книжку и зачетную ведомость в случае положительной оценки за собеседование (5,4 или 3 балла).

Оценка «Не зачтено» выставляется в зачетную ведомость. Этот факт свидетельствует о наличии академической задолженности по данной дисциплине.

Студент вправе пересдать промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в сроки, установленные Университетом.

Студент, не прибывший по расписанию на зачет по уважительной причине, имеет право пересдать его по индивидуальному направлению в установленном порядке.