Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:14:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e4f9cd8bfce392f7224a676a271b2

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 ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой естествознания и БЖД
_____ М.А. Пундик
(подпись)
«17» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.26 «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ»

Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания из животного сырья»

Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»

Разработчик: канд. хим. наук, доцент А. В. Ищенко
(уч. степень, уч. звание, должность)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «17» февраля 2026 г., протокол № 23

Донецк
2026

1. Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

«Аналитическая химия и физико-химические методы исследования»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	4	5
1	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Тема 1. Предмет, задачи и методы анализа аналитической химии. Тема 2. Теоретические основы аналитической химии. Тема 3. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности. Тема 4.Кислотно-основная классификация катионов и анионов. Тема 5. Количественный анализ пищевых продуктов. Тема 13. Физико-химические методы анализа пищевой продукции. Тема 16. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.	4 (очно) 5 (заочно)
2	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Тема 6. Основы гравиметрического метода анализа. Тема 7. Типы гравиметрических определений и расчеты в гравиметрии. Тема 8. Основы титриметрического метода анализа. Тема 9. Методы кислотно-основного титрования. Тема 10. Методы окислительно-восстановительного титрования. Тема 11. Метод комплексонометрического титрования. Тема 12. Метод осадительного титрования. Тема 13. Физико-химические методы анализа пищевой продукции. Тема 14. Оптические и электрохимические методы анализа. Тема 15. Хроматографические методы контроля пищевой продукции. Тема 16. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.	4 (очно) 5 (заочно)

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2.1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	Тема 1. Предмет, задачи и методы анализа аналитической химии.	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 2.Теоретические основы аналитической химии.	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 3. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-2$_{ОПК-2}$ Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья.	Тема 4.Кислотно-основная классификация катионов и анионов	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 5. Количественный анализ пищевых продуктов.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 13. Физико-химические методы контроля пищевой продукции.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-3$_{ОПК-2}$ Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	Тема 5. Количественный анализ пищевых продуктов	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 16. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
2	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Тема 6. Основы гравиметрического метода анализа.	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 7. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 8. Основы титриметрического метода анализа.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 13. Физико-химические методы анализа пищевой продукции.	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Тема 9. Методы кислотно-основного титрования.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 10. Методы окислительно-восстановительного титрования	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 12. Метод осадительного титрования.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Тема 11. Метод комплексонометрического титрования	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 14. Оптические и электрохимические методы анализа. Тема 15. Хроматографические методы контроля пищевой продукции. Тема 16. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.

Таблица 2.2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для студентов з.ф.о. или студентов, работающих по индивидуальному графику)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-14,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
5-9,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 2.3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Внеаудиторная самостоятельная работа» (для студентов о.ф.о. или студентов, работающих по индивидуальному графику)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,6-2	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
0,9-0,59	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
0,5-0,89	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 2.4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Письменный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4,1…5,0 балл, выделенный на тему	Обучающийся: полно и аргументировано отвечает на поставленные вопросы, составляет уравнения реакций в молекулярной и сокращенной ионной форме, проводит расчеты в приведенных задачах
3,1…4,0 балл, выделенный на тему	Обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки
1,0…3,0 балл, выделенный на тему	Студент понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, не умеет достаточно точно писать уравнения реакций, не точно использует формулы для расчетов в задачах
0	Студент не знает ответа на задание, допускает ошибки в формулировке определений, не умеет составлять уравнения реакций, формулы химических веществ пишет неверно

Таблица 2.5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Лабораторная работа»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
0,9…1,2 балл, выделенный на тему	Обучающийся: правильно определил цель опыта; 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; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы из опыта; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; проявляет организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно использует расходные материалы); эксперимент осуществляет по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием.
0,6…0,89 балл, выделенный на тему	Студент выполнил требования к оценке "5", но: опыт проводил в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерений; или было допущено два-три недочета; или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или эксперимент проведен не полностью; или в описании наблюдений из опыта допустил неточности, выводы сделал неполные.
0,3…0,59 балл, выделенный на тему	Студент: правильно определил цель опыта; работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы поосновным, принципиально важным задачам работы; или подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу опыта провел с помощью учителя; или в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; допускает грубую ошибку в ходе эксперимента (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием).
0	Студент полностью не сумел начать и оформить опыт; не выполняет работу; показывает отсутствие экспериментальных умений; не соблюдал или грубо нарушал требования безопасности труда.

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материалов	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Задания модульного контроля	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач, составления уравнений реакций определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект заданий модульного контроля
2	Контрольная работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий
3	Внеаудиторная самостоятельная работа	средство приобретения умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект внеаудиторных заданий

3.1 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОМУ МОДУЛЮ 1 «МЕТОДЫ КАЧЕСТВЕННОГО АНАЛИЗА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Тема 1. Предмет, задачи и методы анализа аналитической химии.
Тема 2. Теоретические основы аналитической химии.
Тема 3. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.
Тема 4. Кислотно-основная классификация катионов и анионов.

3.2 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОМУ МОДУЛЮ 2 «КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ГРАВИМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД АНАЛИЗА»

Тема 5. Количественный анализ пищевых продуктов.
Тема 6. Основы гравиметрического метода анализа.
Тема 7. Типы гравиметрических определений и расчеты в гравиметрии.

3.3 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОМУ МОДУЛЮ 3 «КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ТИТРИМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД АНАЛИЗА»

Тема 8. Основы титриметрического метода анализа.
Тема 9. Методы кислотно-основного титрования.
Тема 10. Методы окислительно-восстановительного титрования.
Тема 11. Метод комплексонометрического титрования.
Тема 12. Метод осадительного титрования.

3.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОМУ МОДУЛЮ 4 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ»

Тема 13. Физико-химические методы анализа пищевой продукции.
Тема 14. Оптические и электрохимические методы анализа.
Тема 15. Хроматографические методы контроля пищевой продукции.
Тема 16. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Изучение дисциплины обучающимися осуществляется на лекциях, лабораторных занятиях, а также в процессе их самостоятельной работы.

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в ходе освоения дисциплины на каждом лабораторном занятии в виде отчета по выполненной лабораторной работе. Проверка лабораторной работы осуществляется преподавателем. Оформленная работа оценивается в соответствии с баллом, выделенным на конкретную работу (согласно рабочей программе курса).

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, собеседования, контрольных работ.

Письменный опрос осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения в виде текущего модульного контроля, который включает в себя вопросы открытого и закрытого блока.

Устный опрос проводится перед каждым лабораторным занятием. Регламент ответа 2-3 минуты. После этого ответ обсуждается с участием отвечающего и других обучающихся, присутствующих на занятии.

Устный опрос позволяет делать выводы о знаниях и умениях, обучающихся использовать химические термины, законы, уравнения реакций для решения поставленных задач.

Контрольная работа по учебной дисциплине выполняется во внеаудиторной форме по итогам изучения теоретического материала курса.

Внеаудиторная контрольная работа предполагает ответ в письменном виде в тетради.

Время выполнения не ограничено. Оформленная работа должна быть представлена в конце семестра. Критериями оценки такой работы становятся: соответствие содержания ответа вопросу, понимание базовых категорий темы, правильность выполнения. Для очной формы обучения выполнение внеаудиторной контрольной работы не является обязательным.

Рубежная аттестация осуществляется посредством подведения итогов текущего контроля, оценивания выполнения внеаудиторной самостоятельной работы и результатов лабораторных работ, что составляет (максимально) 100 % накопительных баллов по курсу. Если студент не удовлетворен итоговой оценкой – он имеет право на повышение (10 баллов), что реализуется тестированием всего пройденного курса.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Ищенко А.В. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований. Учебное пособие для студентов 1-ого курса факультета ресторанно-гостиничного бизнеса (направление подготовки 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве») / А.В. Ищенко. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017.– 135 с.
2. Ищенко А.В. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований. Методические указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольных работ для студентов заочной формы обучения факультета ресторанно-гостиничного бизнеса (направление подготовки 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве») / А.В. Ищенко. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 47с.
3. Ищенко А.В. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований. Конспект лекций для студентов очной и заочной формы обучения факультета ресторанно гостиничного бизнеса (направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Профиль «Технологии в ресторанном хозяйстве») / А.В. Ищенко.– Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2018.– 112с.
4. Ищенко А. В. Методическое пособие для проведения лабораторных работ по курсу «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований» для студентов факультета ресторанно-гостиничного бизнеса направлений подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения /А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2019. – 144 с.
5. Ищенко А. В. Аналитическая химия и физико-химические методы исследования. Анализ качества питьевой воды: Методические указания по внедрению инновационных методов ведения лабораторных работ для студентов фак. ресторанно-гостиничного бизнеса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 19.03.03 «продукты питания животного происхождения», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения [электронный ресурс] / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева – М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец.

нац. ун-т экономки и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. естеств. и БЖД. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 40 с.

6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Б. Кукина, О. В. Слепцова, Е. А. Хорохордина, О. Б. Рудаков. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 162 с. – 978-5-89040-499-2. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30833.html
2. Васюкова, А. Т. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, М. Д. Веденяпина. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2019. – 156 с. – 978-5-394-02837-3. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85349.html

Дополнительная литература:

3. Копылова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : практикум / Валова В. Д. (Копылова), Е. И. Паршина. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2018. – 199 с. – 978-5-394-01301-0. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85151.html
4. Перегончая, О. В. Практикум по аналитической химии. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Перегончая, С. А. Соколова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. – 100 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72731.html
5. Бахтеев, С. А. Метрологическое обеспечение лабораторных работ по аналитической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Бахтеев, Р. А. Юсупов. – Электрон. текстовые данные. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. – 140 с. – 978-5-7882-2286-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79326.html
6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / сост. Т. И. Сульдина. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 118 с. – 978-5-4486-0057-9. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70757.html
7. Ищенко, А. В. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований [Электронный ресурс] : методическое пособие для проведения лабораторных работ для студентов факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, направлений подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» : 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», очной и заочной форм обучения / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева; Министерствово образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра естествознания и безопасности жизнедеятельности. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

Информационные ресурсы

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999. – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.
3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru/. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008. – URL: http://rus-ist.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
8. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008. – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
9. Book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
10. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.
11. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.
12. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000-2022. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL: https://rusneb.ru/. – Текст. Изображение : электронный.

7. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3					Смысловой модуль № 4				**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
10 баллов				10 баллов			10 баллов					10 баллов						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	40	60	100
2	3	2	3	3	3	4	2	2	2	2	2	2	3	3	2			

Т1, Т2, Т3 и Т4– темы смыслового модуля №1;
Т5, Т6 и Т7 – темы смыслового модуля № 2;
Т8, Т9, Т10, Т11 и Т12 – темы смыслового модуля № 3;
Т13, Т14, Т15 и Т16 – темы смыслового модуля № 4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной 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»

ФОРМА ЛИСТА ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОМ

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