

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

ИННОВАЦИОННЫЙ ЕВРАЗИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Научно-образовательный комплекс
по специальности
050701-Биотехнология

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

**по дисциплине «Санитария и гигиена»
(СИЛЛАБУС)**

по кредитной технологии обучения
для студентов 1 курса
по специальности 050701-Биотехнология

ПАВЛОДАР 2009 ГОД

УТВЕРЖДЕНО

Директор Инженерной Академии

Докт. вет. наук., профессор _____ Е. Б. Никитин

“ ___ ” _____ 2009г.

Автор: доцент, канд. техн. наук Исаева К.С. _____

Кафедра «Прикладная биотехнология»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

по дисциплине «Санитария и гигиена»
для студентов специальности 050701 «Биотехнология»
для очной формы обучения
на базе среднего образования

Курс	1
Семестр	2
Лекции	15
Практические занятия	15
СРСП	30
СРС	30
Курсовая работа	нет
Форма контроля	экзамен

Разработан на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего образования по специальности 050701 «Биотехнология» (ГОСО РК 3.08.102) и каталога элективных дисциплин (протокол).

Рассмотрен на заседании кафедры «Прикладная биотехнология»

Протокол № ___ от _____ 2009 г.

Зав. кафедрой «Прикладная биотехнология»

Канд. техн. наук, профессор _____ М. С. Омаров

Утвержден на заседании научно-методического совета ФОО Инженерной Академии и рекомендован к изданию

Протокол № ___ от _____ 2009 г.

Председатель НМС факультета очного обучения Инженерной Академии

Канд. техн. наук, доцент _____ Е. К. Ордабаев

Согласовано:

Начальник ИМО

канд. пед. наук, профессор _____ Н. М. Ушакова

Сдано _____

Структура курса учебного курса «Санитария и гигиена»

- 1 Пояснительная записка
 - 2 Календарно-тематический план курса (Таблица 1)
 - 3 Содержание лекционного курса (Таблица 2)
 - 4 Тематический план выполнения и сроки сдачи заданий по СРС (Таблица 3)
 - 5 Тематический план выполнения и сроки сдачи заданий по СРСП (Таблица 4)
 - 6 Контрольные вопросы для подготовки к экзамену
 - 7 Рекомендуемая литература
- Основная
Дополнительная
- 8 Виды и формы контроля знаний и умений студентов (Таблица 5)
 - 9 Шкала выставления рейтинга студентов (Таблица 6)
 - 10 Общая шкала оценки знаний, навыков и умений студентов (Таблицы 7)

Данные о преподавателе:

Исаева Куралай Сметкановна
кандидат технических наук, доцент кафедры «Прикладная биотехнология»
тел. раб: 34-53-00
E-mail: issayevakuralay@mail.ru
Время пребывания на кафедре:

Данные о дисциплине:

«Санитария и гигиена» - 2 кредита

Курс	1
Семестр	2
Лекции	15
Практические занятия	15
СРСП	30
СРС	30
Курсовая работа	нет
Форма контроля	экзамен

Пререквизиты дисциплины: биология

Постреквизиты дисциплины: «Микробиология», «Вирусология»

Описание дисциплины:

Основными темами, рассматриваемыми в рамках дисциплины, являются: понятие о гигиене и санитарии, санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство; роль питания в жизнедеятельности организма человека; санитарно-гигиенические требования при производстве пищевых продуктов; биологическая безопасность микробиологического производства; требования к санитарно-противоэпидемическому режиму и личной гигиене персонала микробиологических лабораторий.

В процессе обучения студенты **должны научиться**

- определять гигиенические показатели качества;
- применять требования санитарно-гигиенических нормативов;
- осуществлять санитарно-гигиенический надзор при реализации пищевых продуктов.

Цель изучения дисциплины:

- дать студентам знания по методам гигиенического и санитарного контроля производства.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение роли и задач санитарии и гигиены;
- изучение современных методов гигиенического и санитарного контроля;
- изучение роли санитарной охраны пищевых ресурсов и обеспечении безвредности пищевых продуктов.

Календарно-тематический план по дисциплине «Экономика предприятия»:

Недели	Наименование темы	Количество часов			
		Лекции	Практич	СРСП	СРС
Модуль 1					
	Тема 1 Понятие о гигиене и санитарии. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство				
1	Роль и задачи санитарии и гигиены. Органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы. Органы и учреждения государственной ветеринарной службы. Государственный комитет по стандартизации и метрологии и его территориальные органы. Государственную инспекцию по торговле, качеству товаров защите прав потребителей и ее территориальные органы.	2	2	4	4
Модуль 2					
	Тема 2. Роль питания в жизнедеятельности организма человека				
2	Основные составляющие пищи. Значение в питании человека отдельных компонентов пищи	2	2	4	4
3	Значение в питании человека функциональных веществ.	1	1	2	2
Модуль 3					
	Тема 3. Санитарно-гигиенические требования при производстве пищевых продуктов				
4	Основные положения. Санитарные требования, предъявляемые к процессам производства пищевых продуктов.	2	2	4	4
Модуль 4					
	Тема 4. Биологическая безопасность микробиологического производства				
5	Принципы биологической безопасности. Общие требования к организации работы с патогенными биологическими объектами	2	2	4	4

6	Требования к устройству микробиологических лабораторий	2	2	4	4
Модуль 5					
Тема 5. Требования к санита					
7	Требования к оборудованию и содержанию помещений. Требования к режиму работы. Требования к порядку использования средств индивидуальной защиты. Требования к обеззараживанию материала и уборке помещений.	2	2	4	4
8	Производственная инфекция и дезинфекция. Роль микроорганизмов в производстве. Способы дезинфекции.	2	2	4	4
	Всего	15	15	30	30

**Тематический план
выполнения и сдачи практических работ**

№	Тема задания	Содержание задания	Форма контроля	Срок сдачи (неделя)	Максимальный оценочный балл	Рекомендуемая литература
Модуль 1						
1	Структура государственной ветеринарной службы	Рефераты: 1. Структура государственной ветеринарной службы	Защита задания Ответ на контрольные вопросы	2	4	
Модуль 2						
2	Составление меню	Расчет меню в зависимости от возраста и характера выполняемой работы	Обоснование составленного меню. Защита задания. Тестирование	4	4	
3	Расчет энергозатрат человека и расчет энергетической ценности продукта	Произвести расчеты энергозатрат в зависимости от возраста и характера деятельности человека. Расчет энергетической ценности определенного продукта	Объяснение проведенных расчетов. Защита задания. Тестирование	6	4	
Модуль 3						
4	Методика взятия смывов с рабочих поверхностей и с рук рабочих.	Ознакомиться и освоить методику взятия смывов с рабочих поверхностей и с рук.	Знание показателей, характеризующих санитарное благополучие производства Защита задания Ответ на тесты	8	4	
Модуль 4						
5	Профилактическая	Ознакомиться с	Знание показателей,	10	4	

	дезинфекция оборудования	методами, требованиями и периодичностью дезинфекции оборудования	характеризующих гигиеническое благополучие оборудования Защита задания Ответ на тесты			
6	Определение степени чистоты воды	Ознакомиться и освоить методику определения степени чистоты воды	Знание показателей, характеризующих степень чистоты воды. Защита задания Ответ на тесты	12	4	
Модуль 5						
7	Мероприятия при локализации и ликвидации последствий аварий в микробиологической лаборатории	Ознакомиться с проводимыми мероприятиями при локализации и ликвидации последствий аварий в микробиологической лаборатории	Знать профилактические мероприятия для предотвращения аварий, а в случае аварии мероприятия, проводимы при локализации и ликвидации последствий микробиологической лаборатории Защита задания Ответ на тесты	14	4	
8	Определение присутствия патогенной микрофлоры на производстве.	Освоить методику определения присутствия патогенной микрофлоры на производстве	Знать виды патогенной микрофлоры, особенности их развития и меры, предотвращения распространения. Защита задания Ответ на тесты	15	4	

График проведения и содержание СРСП

№	Тема занятия	Содержание занятия	Форма проведения	Неделя проведения	Максимальный оценочный балл	Рекомендуемая литература
Модуль 1						
1.	Воздушная среда..	1. Состояние воздушной среды. Газовый состав. 2. Микроорганизмы воздуха. 3. Санитарно-гигиенические показатели. 4. Способы очистки воздуха	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	1	4	
2.	Почва и ее санитарно-гигиеническое значение	1. Состояние почвы. 2. Микроорганизмы почвы. 3. Санитарно-гигиенические показатели. 4. Способы очистки почвы	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	2	4	
Модуль 2						
3	Виды лечебных диет.	Лечебные диеты, их виды и характеристика	Реферат, опрос, обсуждение рефератов,	3		

			составление тестов			
4	Зависимость питания от характера деятельности	Влияние характера деятельности на питание человека	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	4	4	
5	Принципы разработки меню в зависимости от возраста	Освоить принципы разработки меню в зависимости от возраста и деятельности человека	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	5	4	
	Модуль 3					
6	Особенности санитарно-гигиенического контроля молочного производства	Санитарно-гигиенический контроль при приемке и переработке молока	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	6	4	
7	Особенности санитарно-гигиенического контроля пивоваренного и хлебопекарного производств	Санитарно-гигиенический контроль при приемке сырья и технологического цикла пивоваренного и хлебопекарного производств	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	7	4	
	Модуль 4					
8	Экологическая очистка воды	Мировая практика использования микроорганизмов для очистки воды. Состояние экологии в Казахстане и новые методы очистки воды.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	8	4	
9	Экологическая очистка почвы	Мировая практика использования микроорганизмов для очистки почвы. Состояние экологии в Казахстане и новые методы очистки воды.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	9	4	
10	Вентиляция микробиологических лабораторий и способы очистки воздуха	Требования к вентиляции лабораторий, работающих с патогенным материалом и пищевых производств.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	10	4	
11	Способы дезинфекции оборудования, приборов и пищевых продуктов	Новые методы дезинфекции. Их преимущества и недостатки.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	11	4	
124 Реферат, 1.Новые препараты	Модуль 5					

, используемые для дезинфекции. опрос, обсуждение рефератов, составление тестов						
	Вещества, используемые для дезинфекции 12	2. Препараты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	13	4	
		3. Препараты, используемые при работе с патогенным материалом.	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	14	4	
		4. Препараты, которые могут вызвать интоксикацию или мутацию организма человека	Реферат, опрос, обсуждение рефератов, составление тестов	15	4	

Задания СРС и график их выполнения

Тема №	Содержание задания	Вид контроля	Дата сдачи
1	Выполнить задания по теме СРСП. Подготовить тесты. Подготовиться к защите практического задания.	Устный ответ	2 неделя
2	Выполнить задания по теме СРСП.	Устный ответ	4 неделя

	Подготовить тесты. Подготовиться к защите практического задания.		
3	Выполнить задания по теме СРСП. Подготовить тесты. Подготовиться к защите практического задания.	Устный ответ	6 неделя
4	Выполнить задания по теме СРСП. Подготовить тесты. Подготовиться к защите практического задания.	Устный ответ	10 неделя
5	Выполнить задания по теме СРСП. Подготовить тесты. Подготовиться к защите практического задания.	Устный ответ	14 неделя

Шкала выставления рейтинга студента

№	Вид контроля	Недели						Итоги 1-го рейтинга (P-1)	Недели								Итоги 2-го рейтинга (P-2)	
		1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15		
1	Посещение	*	*	*	*	*	*	7	*	*	*	*	*	*	*	8	*	
**	Конспект лекций			*		*		5					*		*	5		
5	Выполнение заданий СРСП	*	*	*	*	*		30			*	*	*	*	*	30		
6	Выполнение заданий рубежного							20								20		
7	Другие виды			*			*	8					*		*	7		
	Итого							100								100		
	Доля от							30%								30%		

Итоговая оценка по дисциплине в процентном содержании определяется по формуле:

$$E\% = \frac{E1 + E2}{2} \times 0,6 + Y \times 0,4$$

где: P1 - процентное содержание оценки 1-го рейтинга, P2 - процентное содержание оценки 2-го рейтинга, Э - процентное содержание экзаменационной оценки (тест-экзамен)

- рейтинговый контроль – 40%
- экзамен – 60%

Критерии оценки знаний студентов: студент может получить максимальный балл при условии посещения лекционных занятий, занятий по СРСП, выполнении всех заданий по СРСП и СРС; поощрительные баллы - за творческий подход к выполнению заданий, штрафные баллы - за незавершенные письменные работы, невыполнение заданий, пропущенные занятия, не сданные к установленному сроку задания.

Контрольные вопросы для подготовки к экзамену

1. Что является важнейшим биологическим фактором жизнеобеспечения человека?
2. Органические соединения, содержащие одну или несколько аминогрупп, участвующие во всех основных процессах, которые происходят в живом организме, называются
3. Наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм человека
4. Для контроля безопасности продуктов государственные органы эпидемиологического надзора проводят
5. Основными задачами Департамента государственного санитарно-эпидемиологического надзора является
6. Что такое гигиена?
7. Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится в целях
8. Плановая гигиеническая экспертиза проводится в целях осуществления контроля
9. Высота поддонов для хранения посуды, инвентаря должна быть
10. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется
11. Оборудование в молочной промышленности вторично дезинфицируется перед началом работы, если не использовалось
12. Для дезинфекции рук, уборочного инвентаря, оборудования и других объектов пищевого производства используется
13. Орган, осуществляющий контроль санитарно-гигиенических норм и правил
14. Отбор образцов продукции и иных материалов, необходимых для оценки качества, безопасности, условий изготовления и оборота, проведение исследований и оформление их результатов осуществляются в соответствии
15. Государственный надзор и контроль осуществляются посредством проведения:
16. К основным питательным веществам относятся
17. Если прием питательных веществ значительно превосходит требуемый уровень, это может привести к
18. Специальная наука о питании, со своими правилами и законами, называется
19. Биологическая ценность белков пищевых продуктов зависит от
20. Недостаток белков в пище приводит
21. Потребность в белках определяется
22. Важнейшая составная часть жиров — жирные кислоты подразделяются на
23. Углеводы выполняют в организме разнообразные функции, но главная из них
24. Низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, не синтезируемые (или синтезируемые в недостаточном количестве) в организме людей и большинства животных, поступающие в организм с пищей и выполняющие в нем важнейшие биохимические и физиологические функции называются
25. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок повторная обработка сырья и оборудования следующие:
26. Санитарную обработку емкостей для хранения молока проводят
27. Микробиологический контроль в холодильных камерах, с температурой воздуха -12°C и ниже, следует проводить не реже
28. Витамины подразделяются на
29. Моющая способность у моюще-дезинфекционных средств, применяемых в пищевой промышленности должна быть (в %)
30. Кальцинированная сода представляет собой
31. Без каких документов предприятия не должны принимать сырье
32. Предприятия не должны принимать сырье без справок, представляемых ежемесячно органами ветеринарного надзора, о ветеринарно-санитарном благополучии, от индивидуальных сдатчиков (срок действия справки).
33. Контроль эффективности пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом (как часто?)
34. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться путем определения промышленной стерильности не реже
35. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока до разлива составляет
36. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно проходить следующую обработку
37. Маркировка продукции должна производиться (каким образом и согласно какому документу)
38. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться не реже
39. Дезинфекция холодильных камер считается удовлетворительной, если при анализе (присутствие плесневых грибов)
40. Готовая продукция (молоко, сливки, кисломолочные напитки) должны контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже
41. Готовая продукция (сметана и творог) должны контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже
42. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования (как часто?)
43. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже
44. Лаборатории предприятий пищевого производства должны быть по новой технологии, новым рецептурам,

должна пройти процедуру

46. Срок хранения стерильной посуды не более

47. Основным принципом биологической безопасности при проведении работ с потенциально опасными возбудителями является

48. По биологической безопасности в группу А входят риски, которые могут повлечь за собой последствия

49. По биологической безопасности в группу В входят риски,

50. Работа с патогенными биологическими объектами может проводиться (тип лаборатории)

51. Сотрудники лаборатории, работающие с патогенными объектами должны быть (квалификация)

52. Воздух после вентилирования лабораторных и производственных помещений, а также технологический воздух, отходящий от приборов и емкостного оборудования перед выбросом в атмосферу, подвергается

53. Методы проведения дезинфекции и режимы обеззараживания патогенных объектов зависят от следующих факторов:

54. Элементами снижения риска распространения инфекционных материалов при работах с патогенами и предупреждения несанкционированного доступа экстремистов к биологическим объектам и материалам являются наличие на объектах (мероприятия)

55. Все сточные жидкости лабораторий, работающими с патогенными микроорганизмами, должны

56. Система биобезопасности лабораторий, работающих с патогенными микроорганизмами, функционирует на следующих принципах

57. Инструктаж сотрудников по вопросам режима работы в лаборатории проводят при приеме на работу и далее не реже

58. Типовые проекты, индивидуальные и повторного применения, а также проекты реконструкции и переоборудования (перепланировки) зданий и помещений лаборатории подлежат (процедура)

59. Расстояние от здания лаборатории до жилых и общественных зданий, мест отдыха населения, детских игровых площадок должно быть

60. Диагностические лаборатории, проводящие исследования с ПБА, должны иметь

61. Система вентиляции лабораторий, проводящие исследования с ПБА должна иметь

62. В помещении бокса разрешается устанавливать следующее лабораторное оборудование:

63. Посещение «заразной» зоны лаборатории инженерно-техническим персоналом осуществляется (процедура)

64. Все ремонтно-технические работы проводятся (в какое время)

65. Автоклавирование проводится персоналом (квалификация)

66. При аварии в лаборатории, работающими с ПБА, за лицами, находившимися в помещении устанавливается медицинское наблюдение

67. К физическим методам обеззараживания относятся

68. К химическим методам обеззараживания относятся

69. Обеззараживание, основанные на губительном действии высоких температур на микроорганизмы, называется

70. К кварцевое и ультрафиолетовое облучение, ультразвук, действие высоких температур (обжигание, прокалывание, кипячение, ошпаривание посуды, тары и оборудования, обработка острым паром) используется для (цель)

71. Хлорную известь, формалин, антиформин (смесь растворов хлорной извести, гидроксида натрия и карбоната натрия), диоксид серы (SO₂), серную кислоту, сульфанол применяют в качестве

72. Острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной болезнетворными микроорганизмами или содержащей токсины микроорганизмов, называются

73. При проведении санитарно-гигиенического обследования пищевого объекта необходимо руководствоваться следующими документами СанПиН:

74. Наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм называется

75. Комплекс показателей ресурсов природной световой энергии и, в частности, наружного естественного освещения, полученных в результате статистической обработки данных многолетних натуральных измерений характеристик наружного освещения

76. Характеристика, учитывающая дополнительный световой поток, проникающий через световые проемы в помещение в течение года, благодаря прямому солнечному свету и зависящая от вероятности сияния, географической широты местности, ориентации световых проемов по сторонам горизонта и их архитектурно-конструктивно го решения -

77. В соответствии с требованиями единой модульной системы (ЕМС) в строительстве высота оконных проемов должна быть кратна

78. В соответствии с требованиями единой модульной системы (ЕМС) в строительстве ширина оконных проемов должна быть кратна

79. Второе название генетически модифицированных продуктов

80. Первое трансгенное растение

81. При биологической очистке сточных вод используют (с помощью чего)

82. Размещение мусоросборника допускается от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, на расстоянии

83. Освещенность на рабочих местах, особенно на местах, предназначенных для контроля за качеством сырья и готовой продукции, должна контролироваться

84. Уборка складского помещения (потолка, стен, полов) должна производиться, а мытье полов – по мере надобности

85. Мытье полов складского помещения должна производиться
86. Для удаления из сточных вод загрязнений, находящихся в нерастворенном и грубодисперсном состоянии используется метод
87. Способ очистки, который заключается в выделении загрязнений путем химических реакций между отдельными загрязнителями и реагентами, называется
88. Метод, который применяют для удаления большого числа различных газообразных загрязнений, особенно органических, до получения их очень низких объемных концентраций, называют
89. Заболевание, вызванное токсинами микроорганизмов, называется
90. Уничтожение патогенных микроорганизмов и вредителей данного производства, которые вызывают порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, называют
91. Заболевание, вызванное токсинами микроорганизмов, называется
92. Методы обеззараживания, к которым относятся различные способы стерилизации, основанные на губительном действии высоких температур на микроорганизмы, называют
93. Обеззараживание с помощью антисептиков называют
94. К моющим средствам в пивной промышленности предъявляются следующие требования
95. Основным способом уничтожения возбудителей болезни и их токсинов в пище является
96. Как называется метод, при котором в сточные воды добавляют различные химические реагенты?
97. Какой из методов не относится к методам очистки сточных вод?
98. Выберите метод, который основывается на использовании закономерностей биохимического и физиологического самоочищения рек и других водоемов:
99. Как называется метод, при котором из сточных вод путем отстаивания и фильтрации удаляют механические примеси?
100. Метод очистки сточных вод заключающейся в том, что в сточные воды добавляют различные химические реагенты, которые вступают в реакцию с загрязнителями и осаждают их в виде нерастворимых осадков:

Список литературы

Основная учебная литература:

Дополнительная учебная литература:

Нормативно-правовая база:

Периодическая литература:

Виды контроля учебной дисциплины: текущий, рубежный и итоговый контроль, предусмотренный в ходе изучения дисциплины». Средства контроля: посещение занятий, контрольная работа, опрос, тестирование, реферат.

Общая шкала оценки знаний

Буквенная оценка	Цифровой эквивалент баллов	%-е содержание усвоения учебной дисциплины	Оценка по традиционной системе
A	4,0	95-100	отлично
A ⁻	3,67	90-94	
B ⁺	3,33	85-89	хорошо
B	3,0	80-84	
B ⁻	2,67	75-79	
C ⁺	2,33	70-74	удовлетворительно
C	2,0	65-69	
C ⁻	1,67	60-64	
D ⁺	1,33	55-59	
D	1,0	50-54	
F	0	0-49	неудовлетворительно

Политика академического поведения:

- не пропускать занятия (пропуск без медицинской справки или распоряжения деканата – обязательно написать реферат и ответить устно по пропущенной теме)

- не опаздывать на занятия (опоздание более 10 минут – ставится пропуск по теме)
- отключать мобильный телефон во время занятий
- активно участвовать в учебном процессе (выполнение домашних, практических и самостоятельных заданий согласно учебному плану)
- выполнять все задания во время (не своевременное выполнение -0,5 балла за работу)
- терпимость, доброжелательность, открытость
- штрафные баллы равняются -0,5 за невыполнение политики курса.