

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Санитария и гигиена питания рабочая программа дисциплины (модуля)

| | | | |
|-------------------------|---|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | кафедра экономики, туризма и прикладной информатики | | |
| Учебный план | 43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом | | |
| Квалификация | бакалавр | | |
| Форма обучения | очная | | |
| Общая трудоемкость | 2 ЗЕТ | | |
| Часов по учебному плану | 72 | Виды контроля в семестрах: | |
| в том числе: | | зачеты 7 | |
| аудиторные занятия | 28 | | |
| самостоятельная работа | 34,4 | | |
| часов на контроль | 8,85 | | |

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 7 (4.1) | | Итого | |
|---|---------|-------|-------|-------|
| | 16 | | | |
| Неделя | | | | |
| Вид занятий | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Практические | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Консультации (для студента) | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Итого ауд. | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Контактная работа | 28,75 | 28,75 | 28,75 | 28,75 |
| Сам. работа | 34,4 | 34,4 | 34,4 | 34,4 |
| Часы на контроль | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 |
| Итого | 72 | 72 | 72 | 72 |

Программу составил(и):

к.э.н., и.о. зав.кафедрой, Газукина Юлия Геннадьевна

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|-----|--|
| 1.1 | <i>Цели:</i> Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на этих предприятиях, заложить основы знаний для дальнейшего формирования умений и навыков профессиональной подготовки бакалавра в сфере гостеприимства. |
| 1.2 | <i>Задачи:</i> - изучение действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих благополучие на предприятиях питания; - овладение методами профилактики пищевых отравлений и алиментарных болезней; - изучение методов гигиенической оценки пищевых продуктов; - ознакомление студентов с конкретными современными материалами по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса, что позволит будущим выпускникам использовать эти знания в своей практической деятельности; - овладение методами и средствами дезинфекции, дезинсекции, дератизации. |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.05 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 2.1.2 | Ресторанный сервис |
| 2.1.3 | Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2.1.4 | Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2.1.5 | Организация питания в гостиничных комплексах |
| 2.1.6 | Сервисная деятельность |
| 2.1.7 | Барное дело |
| 2.1.8 | Безопасность жизнедеятельности |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 2.2.2 | Управление качеством в сфере гостеприимства |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| |
|---|
| ПК-1: Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами |
| ИД-2.ПК-1: Способен организовать обслуживание клиентов с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей |
| Знает: отечественные и международные стандарты, качество процессов оказания услуг в сфере общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы) Умеет: обеспечить качество процессов оказания услуг в сфере общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы) с учетом индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей клиентов Владеет: способами и методами обслуживания клиентов в сфере общественного питания с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей |
| ПК-2: Применяет нормативные правовые акты, реализует нормы материального права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом |
| ИД-1.ПК-2: Осуществляет поиск и подбор необходимой правовой документации по управлению гостиничным и ресторанным бизнесом |
| Способен осуществить поиск и подбор необходимой правовой документации, отечественных и международных стандартов для обеспечения качества процессов оказания услуг в сфере общественного питания. |
| ИД-2.ПК-2: Применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права в управлении гостиничным и ресторанным бизнесом |
| Способен законодательство Российской Федерации, отечественные и международные стандарты для обеспечения качества процессов оказания услуг в сфере общественного питания. |
| ПК-3: Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений |

| |
|---|
| ИД-2.ПК-3: Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений |
| Знает современные методы и технологии управления оказанием услуг в сфере общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Умеет применять современные методы и технологии оказания услуг в сфере общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Владеет методами обеспечения качества оказания услуг в сфере общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| ПК-7: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ИД-1.ПК-7: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| Способен проводить анализ влияния санитарно-гигиенических мер на ценообразование организаций общественного питания |
| ПК-8: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ИД-1.ПК-8: Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| Способен проводить анализ влияния санитарно-гигиенических мер на продвижение услуг организаций общественного питания |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|---|----------------|-------|------------------------|-------------------------------|------------|---|
| | Раздел 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения | | | | | | |
| 1.1 | Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Контроль за выполнением санитарного законодательства. /Лек/ | 7 | 1 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| 1.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме /Пр/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, вопросы для |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|-------------------------------|---|---|
| 1.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 2. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания | | | | | | |
| 2.1 | Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция. Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству предприятий питания. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей. Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса /Лек/ | 7 | 1 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| 2.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме /Пр/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, вопросы для подготовки к зачету |
| 2.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 3. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|-------------------------------------|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| 3.1 | <p>Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция.</p> <p>Виды оборудования входящих в оснащение предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормами.</p> <p>Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко поддающиеся очистке и мытью.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.</p> <p>Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,</p> <p>Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования.</p> <p>Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации. /Лек/</p> | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| 3.2 | <p>Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме /Пр/</p> | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, |
| 3.3 | <p>Содержание самостоятельной работы:</p> <p>1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/</p> | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанов | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|-------------------------------------|-------------------------------|---|---|
| 4.1 | Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция. Режим уборки помещений ресторанов. Режим очистки мусоросборников. Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала. /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| 4.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Первая текущая аттестация /Пр/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, вопросы для |
| 4.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 5. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Пищевые отравления и их профилактика | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|-------------------------------------|-------------------------------|---|--|
| 5.1 | <p>Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция.</p> <p>Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсиниоза, инфекционного гепатита А и др.</p> <p>Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний.</p> <p>Общие принципы профилактики кишечных инфекций.</p> <p>Виды пищевых отравлений.</p> <p>Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций.</p> <p>Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции.</p> <p>Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка.</p> <p>Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики.</p> <p>Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика</p> <p>Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.</p> <p>Немикробные пищевые отравления:</p> <p>Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов.</p> <p>Профилактика отравления ядовитыми грибами.</p> <p>Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условно-ядовитых» пищевых продуктов.</p> <p>Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды). /Лек/</p> | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
|-----|--|---|---|-------------------------------------|-------------------------------|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|-------------------------------------|------------------------------------|---|---------------------------------------|
| 5.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме /Пр/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, |
| 5.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 6. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы | | | | | | |
| 6.1 | Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция. Гельминтозы и зоонозные инфекции. Эпидемиологическая классификация характеристика. Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий. Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций. /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
| 6.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: Дискуссия по вопросам по теме /Пр/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, |
| 6.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
| | Раздел 7. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Международный опыт организации санитарного контроля: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS . | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|------------------------------------|---|--|
| 7.1 | <p>Образовательные технологии: лекция с презентацией, проблемная лекция. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса. Санитарно-гигиенические требования к обработке рыбного сырья. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов. Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов. Санитарные требования к изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий. Санитарные требования к изготовлению и хранению кремовых кондитерских изделий. Сроки реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании», унификация международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности пищевой продукции. /Лек/</p> | 7 | 2 | ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 | 0 | |
|-----|--|---|---|--|------------------------------------|---|--|

| | | | | | | | |
|---|--|---|------|--|-------------------------------|---|---|
| 7.2 | Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Экскурсия на предприятие ресторанного бизнеса. 2. Дискуссия по вопросам по теме 3. Защита рефератов. 4. Вторая текущая аттестация /Пр/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | Вопросы для обсуждения по теме, тест, тематика рефератов, вопросы для |
| 7.3 | Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) 3. Подготовка реферата Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, защита реферата, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/ | 7 | 10,4 | ИД-1.ПК-8 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| Раздел 8. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | | |
| 8.1 | Подготовка к зачёту /Зачёт/ | 7 | 8,85 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| 8.2 | Контактная работа /КСРАтт/ | 7 | 0,15 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |
| Раздел 9. Консультации | | | | | | | |
| 9.1 | Консультация по дисциплине /Конс/ | 7 | 0,6 | ИД-1.ПК-7 ИД-1.ПК-8 ИД-2.ПК-1 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-2.ПК-3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий и промежуточной аттестации в форме вопросов к зачету.
3. Оценка по курсу выставляется в 2-х балльной шкале:
 - «зачтено» – если студент набрал 61-90 баллов, пороговый уровень сформированности компетенций, 91-100 – повышенный уровень сформированности компетенций;
 - «не зачтено» – если студент набрал менее 61 баллов, компетенции не сформированы.
 Если студент не набрал 61 и более баллов по результатам изучения дисциплины в 4 семестре, он сдает зачет в форме собеседования по вопросам

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

- Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
- Вопросы для дискуссии:
1. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
 2. Краткая характеристика разделов гигиены.
 3. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (измен. и доп.), Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.
 4. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ? Предупредительный и текущий санитарно-

пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса.

5. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?

Тема 2. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания

Вопросы для дискуссии:

1. Строительство, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству и реконструкции предприятий питания. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию, планированию предприятий питания.
2. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания.
3. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
4. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.
5. Гигиена воды и водоснабжения предприятий ресторанного бизнеса. Химический состав и физические свойства воды. Эпидемиологическая оценка воды. (микробное число, колииндекс). Гигиенические требования к качеству питьевой воды.. Обеззараживание воды химическими и физическими способами.
6. Гигиена почвы и очистка предприятий ресторанного бизнеса. Эпидемиологическое значение почвы (возбудители газовой гангрены, сибирской язвы, столбняка, ботулизма и др.). еогельминтозы
7. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора.
8. Гигиенические нормативы температуры, влажности и кратности обмена воздуха на предприятиях ресторанного бизнеса. Гигиеническое значение кондиционирования воздуха.
9. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка (размеры, рельеф, санитарное состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия). Санитарные требования к содержанию территории. Санитарные требования к планировке и устройству помещений (складские, производственные помещения, помещения для посетителей), гигиенические требования к ним. Санитарные требования к проектированию предприятий ресторанного бизнеса. Обеспечение поточности производства и связи между помещениями. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Устройство и отделка пола, стен, потолков.

Тема 3. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Вопросы для дискуссии:

1. Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке.
2. Маркировка инвентаря, столов, оборудования.
3. Санитарные требования к посудомоечным машинам.
4. Гигиенические требования к посуде.
5. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов.
6. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы.
7. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Тема 4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанов

Вопросы для дискуссии:

1. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления.
2. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки.
4. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования.
5. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.
6. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смылов) для бактериологических исследований, оценка результатов.
7. Личная гигиена работников общественного питания.
8. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования.
9. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Личная санитарная книжка работника.
10. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

Тема 5. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Пищевые отравления и их профилактика

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита.
2. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
3. Сальмонеллез. Меры профилактики.
4. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.
5. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с

употреблением мяса и рыбы

6. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.

7. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной и немикробной природы.

Тема 6. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность).

4. Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

5. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов.

6. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы.

7. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.

8. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха.

Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами.

9. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц.

10. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод.

11. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

12. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.

Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов.

13. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.

14. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Международный опыт организации санитарного контроля: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS

Вопросы для обсуждения:

1. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.

2. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса.

3. Санитарно-гигиенические требования к обработке рыбного сырья.

4. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша.

5. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов.

6. Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке.

7. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы.

8. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов.

9. Санитарные требования к изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице.

10. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий.

11. Санитарные требования к изготовлению и хранению кремовых кондитерских изделий.

12. Сроки реализации готовой продукции.

13. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.

14. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи.

15. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.

16. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя

17. Система HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки).

18. Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания.

19. Значение ФЗ «О техническом регулировании», унификация международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности пищевой продукции.

20. На предприятие общественного питания поступила скоропортящаяся продукция (молоко, рыба, мясо). Ее разгрузили и поместили в холодильные камеры. Какие этапы оформления и приемки необходимо соблюдать при приеме данного вида продукции?

21. Ресторан 1 раз в год проводит санитарный контроль помещений и блюд. Расскажите: в каком документе отражена периодичность контроля санитарного контроля производства и укажите интервалы контроля блюд и помещений?

Критерии оценки:

Критерии Оценка (баллы по MPC), уровень

Полный ответ, иллюстрированный примерами, при подготовке ответа использованы разнообразные источники информации, студент выразил собственное мнение относительно проблемы 2 балла, повышенный уровень

В ответе имеются логические ошибки, ответ проиллюстрирован примерами 1 балл, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, при подготовке использовался только один источник информации 0,5 баллов, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, имеются существенные логические ошибки, при подготовке использовался только один источник информации 0 баллов, уровень не сформирован

Комплект контрольных тестов

Наименование вопроса: 1 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Качество готовых блюд зависит от соблюдения ...:

Варианты ответов: а) технологического процесса; б) температурного режима; в) личной гигиены сотрудников; г) сроков реализации приготовленных блюд; д) режима работы ресторана е) договора с поставщиками

Ключ: а) технологического процесса; б) температурного режима; в) личной гигиены сотрудников; г) сроков реализации приготовленных блюд

Наименование вопроса: 2 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что к психоэмоциональным, формирующим здоровье населения, относят факторы обусловленные биогеохимическими особенностями местности, приводящие к возникновению эндемических заболеваний — флюороз, кариес зубов, эндемический зоб, уrolитиаз, стронциевый и молибденовый рахит и др.

Ключ: неверно

Наименование вопроса: 3 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Факторам производственного процесса, способные привести к развитию профессиональных заболеваний, называются _____.

Ключ: профессиональные.

Наименование вопроса: 4 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Соотнесите наименование факторов, формирующих здоровье населения, и их составляющие

Ключ:

| Наименование факторов | Составляющие |
|---------------------------|--|
| 1. Наследственные | а) генетически обусловленные факторы, формирующие наследственные заболевания — гемофилию, дальтонизм, атаксию, альбинизм и др. |
| 2. Эндемические | б) обусловленные биогеохимическими особенностями местности, приводящие к возникновению эндемических заболеваний — флюороз, кариес зубов, эндемический зоб, уrolитиаз, стронциевый и молибденовый рахит и др. |
| 3. Природно-климатические | в) характерные для определенных климатических зон, вызывающие рост простудных заболеваний в зоне холодного климата и кожных заболеваний — в условиях жаркого климата |
| 4. Эпидемиологические | г) региональные особенности местности, приводящие, в частности, к возникновению природно-очаговых инфекций — гепатит, холера и др. |
| 5. Профессиональные | д) факторы производственного процесса, способные привести к развитию профессиональных заболеваний |
| 6. Социальные | е) питание, образ жизни, социальное благополучие |
| 7. Психоэмоциональные | ж) обусловленные воздействием на человека столь частых в последние годы экстремальных ситуаций |
| 8. Экологические | з) обусловленные воздействием на человека качества окружающей среды. |

Наименование вопроса: 1 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Санитарная экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов проводится:

Варианты ответов: а) в порядке планового санитарного надзора; б) при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами; в) при подозрении на пищевое отравление пестицидами.

Ответ: а) в порядке планового санитарного надзора; б) при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами; в) при подозрении на пищевое отравление пестицидами.

Наименование вопроса: 2 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что при отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции направляется на переработку?

Ключ: верно.

Наименование вопроса: 3 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Соотнесите действия сотрудника Роспотребнадзора при проведении текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания с обнаруженными нарушениями:

| Обнаруженное нарушение | Действия сотрудника Роспотребнадзора |
|--|--|
| 1. Выхода из строя холодильного оборудования | а) закрытие предприятия общественного питания |
| 2. Нарушение технологии мытья посуды | б) составление «Протокола о нарушении санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил» |
| 3. нарушение сроков прохождения медицинских осмотров | в) отстранение от работы |

Наименование вопроса: 4 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Система для обеспечения безопасности пищевых продуктов, посредством систематического исследования каждого шага в производственном процессе, начиная от сырья и заканчивая готовым продуктом конечного потребителя - это _____.

Ключ: ХАССП (НАССР)

Наименование вопроса: 1 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что наиболее устойчивой к воздействию пищи является оцинкованная металлическая посуда?

Ключ: неверно

Наименование вопроса: 2 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Хранение и реализация скоропортящихся продуктов за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, должны осуществляться при температуре не выше _____ °С.

Ключ: +4.

Наименование вопроса: 3 (ПК-3)

Формулировка вопроса: К основным контрольным критическим точкам на предприятии общественного питания относится

...

Варианты ответов: а) транспортировка; б) погрузка; в) хранение; г) первичная обработка продуктов; д) линия раздачи; е) производственные цеха

Ключ: а) транспортировка; в) хранение; д) линия раздачи

Наименование вопроса: 4 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Расставьте в правильном порядке этапы внедрения HACCP на предприятии:

Ключ:

1. Создание группы HACCP
2. Описание сырья и готовой продукции
3. Определение ожидаемого использования продукта
4. Построение блок-схемы технологического процесса
5. Подтверждение схемы технологического процесса на объекте
6. Анализ потенциальных опасностей
7. Определение критических контрольных точек
8. Установление критических пределов для каждой ККТ
9. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ
10. Разработка плана коррекции и корректирующих действий
11. Установление процедур верификации (проверки)
12. Ведение учетной документации и ревизионные проверки

Наименование вопроса: 1 (ПК-7)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что санитарно-эпидемиологическое заключение на объект необходимо при открытии нового объекта общественного питания?

Ключ: верно

Наименование вопроса: 2 (ПК-7)

Формулировка вопроса: Требования к гастрономической таре предполагают ...

Варианты ответов: а) наличие маркировки б) наличие дренажа; в) наличие крышки; г) ее изготовление из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ; д) обязательный объем 3 литра

Ключ: а) наличие маркировки б) наличие дренажа; в) наличие крышки; г) ее изготовление из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ

Наименование вопроса: 3 (ПК-7)

Формулировка вопроса: Документ, в котором указывается весь комплекс мероприятий, направленных на соблюдение санитарного законодательства и осуществляемых на данном производстве, их количество и частота проведения -

Ключ: программа производственного контроля

Наименование вопроса: 4 (ПК-7)

Формулировка вопроса: Установите соответствие понятий и их определений:

- | Понятие | Определение |
|----------------|---|
| 1) Санитария | а) система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья. |
| 2) Гигиена | б) изучает закономерности влияния окружающей среды на организм человека и общественное здоровье с целью обоснования гигиенических нормативов, санитарных правил и мероприятий, реализация которых обеспечит оптимальные условия для жизнедеятельности, укрепления здоровья и предупреждения заболеваний |
| 3) Дезинфекция | в) комплекс мероприятий, направленных на уничтожение сапрофитных микроорганизмов — вредителей производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов |
| 4) Дератизация | г) система мер, направленная на уничтожение грызунов |
| 5) Ротация | д) соблюдение очередности использования продуктов с разными сроками реализации |

Наименование вопроса: 1 (ПК-8)

Формулировка вопроса: После каждого приготовления пищи работнику ресторана необходимо ...

Варианты ответов: а) все вымыть; б) навести порядок; в) провести мойку и дезинфекцию рабочего стола; г) поменять разделочную доску;

Ключ: в) провести мойку и дезинфекцию рабочего стола

Наименование вопроса: 2 (ПК-8)

Формулировка вопроса: Вентиляция бывает _____ и _____.

Ключ: естественная и искусственная.

Наименование вопроса: 3 (ПК-8)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что генеральная уборка проводится не реже 1 раза в неделю.

Ключ: неверно

Наименование вопроса: 4 (ПК-8)

Формулировка вопроса: расставьте обязательные этапы мытья посуды в правильном порядке:

Ключ: 1) очищение от крупных частиц; 2) мытье с применением моющих средств; 3) дезинфекция; 4) сушка.

Каждый вопрос оценивается в 1 балл.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов:

- 1 Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора.
- 2 Федеральные законы о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения.
- 3 Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий индустрии питания.
- 4 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- 5 Роспотребнадзор, его структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
- 6 Химический состав и физические свойства воздуха, влияние отклонений на организм человека. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
- 7 Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.
- 8 Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.
- 9 Гигиеническая экспертиза продуктов, отражение результатов.
- 10 Роль профессиональной области знаний в управлении и организации санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания. Видовой состав.
- 11 Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды
- 12 Задачи санитарии и гигиены в профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях индустрии питания. Реализуемые проекты

Критерии оценки реферата

- Знания и умения на уровне установленных компетенций дисциплины (знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей) до 1,5 баллов
- Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов) до 1 балла
- Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению) до 1,5 баллов
- Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов) до 1,5 баллов
- Оформление работы (работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; соответствие формальным требованиям) до 0,5 баллов

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации**Вопросы у зачету:**

1. Предмет и задачи гигиены и санитарии.. Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Краткая характеристика разделов гигиены.
3. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (измен. и доп.), Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, а также принимаемые на их основе нормативные правовые акты Российской Федерации.
4. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Предупредительный и текущий санитарно-пищевой надзор за предприятиями ресторанного бизнеса.
5. Контроль за выполнением санитарного законодательства.
6. Строительство, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству и реконструкции предприятий питания. Т
7. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания.
8. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
9. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.
10. Гигиена воды и водоснабжения предприятий ресторанного бизнеса. Химический состав и физические свойства воды. Эпидемиологическая оценка воды. (микробное число, колииндекс). Гигиенические требования к качеству питьевой воды.. Обеззараживание воды химическими и физическими способами.
11. Гигиена почвы и очистка предприятий ресторанного бизнеса. Эпидемиологическое значение почвы (возбудители газовой гангрены, сибирской язвы, столбняка, ботулизма и др.). еогельминтозы
12. Санитарно-эпидемиологическое значение нечистот и отходов. Вывозная система удаления жидких и твердых отходов. Канализация (сплавная система), ее санитарное значение. Обезвреживание пищевых отходов и мусора.
13. Гигиенические нормативы температуры, влажности и кратности обмена воздуха на предприятиях ресторанного бизнеса. Гигиеническое значение кондиционирования воздуха.

14. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса. Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания.
15. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка (размеры, рельеф, санитарное состояние почвы, уровень грунтовых вод, роза ветров, прилегающие предприятия).
- 16.. Санитарные требования к содержанию территории.
17. Санитарные требования к планировке и устройству помещений (складские, производственные помещения, помещения для посетителей), гигиенические требования к ним.
18. Санитарные требования к проектированию предприятий ресторанного бизнеса. Обеспечение поточности производства и связи между помещениями.
19. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Устройство и отделка пола, стен, потолок.
20. Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке.
- 2.1 Маркировка инвентаря, столов, оборудования.
22. Санитарные требования к посудомоечным машинам.
23. Гигиенические требования к посуде.
24. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов.
25. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы.
26. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.
27. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления.
28. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация.
29. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки.
30. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования.
31. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.
32. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов.
33. Личная гигиена работников общественного питания.
34. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования.
35. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Личная санитарная книжка работника.
36. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.
37. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита.
38. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
39. Сальмонеллез. Меры профилактики.
40. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций.
41. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы
42. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
43. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной и немикробной природы.
44. Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.
45. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
46. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность).
47. Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
48. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов.
49. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы.
50. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.
51. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами.
52. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц.
53. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод.
54. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.
55. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств. Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов.
56. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых

- продуктов.
57. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
 58. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки.
 59. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке мяса.
 60. Санитарно-гигиенические требования к обработке рыбного сырья.
 61. Санитарные требования к изготовлению и хранению мясного и рыбного фарша.
 62. Условия и сроки хранения мясных и рыбных полуфабрикатов.
 63. Правила обработки овощей и зелени, не подвергающихся тепловой обработке.
 64. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, фаршевых изделий, рыбы.
 65. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению студней, заливных из рыбы и мяса, винегретов и салатов.
 66. Санитарные требования к изготовлению блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улице.
 67. Правила хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий.
 68. Санитарные требования к изготовлению и хранению кремовых кондитерских изделий.
 69. Сроки реализации готовой продукции.
 70. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
 71. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи.
 72. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
 73. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя
 74. Система НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки).
 75. Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания.
 76. Значение ФЗ «О техническом регулировании», унификация международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он дал полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, ответы проиллюстрированы примерами или если в ответе имеются логические ошибки или студент не может проиллюстрировать ответ примерами;
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если он не владеет теоретическим материалом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|-------------------------------|--|---|---|
| Л1.1 | Павлович С.А. | Микробиология с вирусологией и иммунологией: учебное пособие | Минск: Вышэйшая школа, 2013 | http://www.iprbookshop.ru/24067.html |
| Л1.2 | Губаненко Г. А., Камоза Т. Л. | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие | Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019 | https://www.iprbookshop.ru/100001.html |
| Л1.3 | Линич Е. П., Сафонова Э. Э. | Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов | Санкт-Петербург: Лань, 2022 | https://e.lanbook.com/book/193406 |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|---|--|---|---|
| Л2.1 | Рогов И.А., Дунченко Н.И., Позняковский [и др.] В.М. | Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие | Саратов: Вузовское образование, 2014 | http://www.iprbookshop.ru/4176.html |
| Л2.2 | Рябцева С.А., Панова Н.М. | Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие | Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017 | https://www.iprbookshop.ru/69409.html |
| Л2.3 | Кольман О. Я., Иванова Г. В., Никулина Е. О. | Санитария и гигиена: учебное пособие | Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019 | https://www.iprbookshop.ru/100106.html |

6.3.1 Перечень программного обеспечения

| | |
|---------|---|
| 6.3.1.1 | Adobe Reader |
| 6.3.1.2 | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ |
| 6.3.1.3 | MS Office |

| | |
|--|-----------------|
| 6.3.1.4 | MS WINDOWS |
| 6.3.1.5 | Яндекс.Браузер |
| 6.3.1.6 | Moodle |
| 6.3.1.7 | NVDA |
| 6.3.1.8 | MS Windows |
| 6.3.1.9 | КонсультантПлюс |
| 6.3.1.1 0 | ГАРАНТ |
| 6.3.1.1 1 | РЕД ОС |
| 6.3.1.1 2 | LibreOffice |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем | |

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

| | | |
|--|-------------------|--|
| | проблемная лекция | |
| | дискуссия | |
| | презентация | |

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер аудитории | Назначение | Основное оснащение |
|-----------------|--|--|
| 202 A1 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, столы, стулья |
| 134 A1 | Центр стратегических исследований (лаборатория). Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, интерактивная доска, проектор, ноутбук |
| 317 A2 | Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (классе) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна |

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Самостоятельная работа студентов включает подготовку к практическим занятиям в соответствии с вопросами, изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также выполнение заданий для самостоятельной работы студентов.

Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить полученные знания в рамках отдельных тем по учебной дисциплине «Санитария и гигиена питания».

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной дисциплины, ее рабочей программой.

На первом занятии производится ознакомление студентов с формой занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; осуществляется помощь студентам составить график самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю.

Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивают подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных практических заданий, тестовых заданий и других форм текущего контроля.

Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи:

- углублённое знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал, использовать результаты анализа для подведения обоснованных выводов и принятия управленческих решений для логистических объектов.

Прежде чем приступить к выполнению самостоятельной работы, студент должен ознакомиться с содержанием рабочей программы. Это необходимо для того, чтобы осмыслить суть предлагаемых работ и круг вопросов, которые предстоит освоить, а также определить место и значимость самостоятельных заданий в общей структуре программы курса "Санитария и гигиена питания».

Формы самостоятельной работы:

1. Подготовка к семинарскому занятию по проблемным вопросам, к контрольному тестированию или к опросу.
2. Подготовка рефератов.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях и в рабочей программе по данной дисциплине.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

- 1й – организационный;
- 2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого

осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый.

Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Реферат – письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца). Реферат (от лат. *refereger* — докладывать, сообщать) – краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Реферат отвечает на вопрос – что содержится в данной публикации (публикациях). Однако реферат – не механический пересказ работы, а изложение ее сущности.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласована с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания.

Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата:

Информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная.

Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение 2)

1. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

2. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы. Во введении излагается актуальности исследования, цель и задачи.

3. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифровой материал, таблица – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

4. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

5. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

6. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Этапы работы над рефератом.

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;

2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;

3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы.

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос.

Поиск источников. Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента – найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему.

Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с

энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Работа с источниками.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу.

Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Создание конспектов для написания реферата.

Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы).

По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность — смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты-констатации и тексты-рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану — мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы — от реферата до докторской диссертации — строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

Введение — начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, — т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата.

Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно проследить и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение.

Заключение — последняя часть научного текста. В ней в краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в

списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм слева, 15 мм справа, 20 мм сверху и 25 мм снизу, рекомендуется шрифт Times New Roman 14, интервал – 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы.

Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Реферат оформляется согласно требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам ГАГУ.

При написании и оформлении реферата следует избегать типичных ошибок, например, таких:

- поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,
- в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы,
- дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

Защита реферата осуществляется на занятии с подготовкой цифровой презентации.