

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/24

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УиВР
А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина
10 апреля 2018 г.

Санитария и гигиена питания
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой: **Технология переработки продуктов животноводства и общественного**
Учебный план: **б190304_17_124_ТОП.рпх**
Направление - **Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль) - **Технология продукции и организация общественного питания**

Форма обучения: **очная**

Общая трудоемкость: **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану: **108**
в том числе:
аудиторные занятия: **42**
самостоятельная работа: **66**

Виды контроля в семестрах:
зачеты - 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>)-<Семестр на>	7 (4.1)		Итого	
	14 5/6		зп	сп
Вид занятий	зп	сп	зп	сп
Лекция	14	14	14	14
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	42	42	42	42
Контактная работа	42	42	42	42
Сам. работа	66	66	66	66
Итого	108	108	108	108

УТВЕРЖАЮЩИЙ

13/2

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана;

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 22.06.2017 протокол № 217.

Разработчик (и) РПД:

Ст. преподав. Дармова Г.Г.



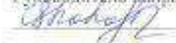
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питанияПротокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является обучение студентов теоретическим и практическим основам проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
Знать:	
Уровень 1	частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 2	хорошо знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 3	отлично знает правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уметь:	
Уровень 1	Частично умеет применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 2	Хорошо умеет применять правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 3	Обладает умением, способностью применять правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,
Владеть:	
Уровень 1	частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 2	хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
Уровень 3	Достаточно умело владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих
ПК-7: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать:	
Уровень 1	Частично знает готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уровень 2	знает готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уровень 3	Хорошо знает готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уметь:	
Уровень 1	Может частично уметь реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уровень 2	Умеет реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уровень 3	умеет отлично реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Владеть:	

Уровень 1	Частично готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы..
Уровень 2	может владеть готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
Уровень 3	В полном объеме владеет готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
2.1.2	
2.1.3	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).
2.1.4	
2.2	Уметь:
2.2.1	Умеет реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)
2.2.2	Хорошо умеет применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).
2.2.3	
2.3	Владеть:
2.3.1	может владеть готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)
2.3.2	хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).
2.3.3	

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	основы микробиологии, физико-химические методы исследования.
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Технология продукции и организации общественного питания
3.2.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.
3.2.3	
3.2.4	Оборудование предприятий общественного питания.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на Неделя	7 (4.1)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	14	14	14	14
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итогоауд.	42	42	42	42
Контактная работа	42	42	42	42
Сам. работа	66	66	66	66
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел1. Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор						
1.1	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор(Лек) /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ЛЗ)	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
1.3	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. (ПЗ)	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
1.4	Понятие о санитарно-эпидемиологическом надзоре./Ср/ /Ср/	7	10	ПК-3 ПК-7		0	
	Раздел 2. Раздел 2. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека						
2.1	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лек	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
2.2	Понятие о Федеральной службе и территориальных управлениях (ЛЗ /Лаб/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
2.3	Структура и функции Роспотребнадзора. Понятие о Федеральной службе и территориальных управлениях (ПЗ) /Пр/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	

2.4	Обязанности органов, управлений и должностных лиц Роспотребнадзора. В области гигиены питания (СРС) /Ср/	7	10	ПК-3 ПК-7		0	
	Раздел 3. Раздел 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.						
3.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды (лек) /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
3.2	Изучение определения санитарных качеств воздуха, воды, почвы (ЛЗ) /Лаб/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
3.3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Пр/ /Пр/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
3.4	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.. Основные методы улучшения качества воды. (СРС) /Ср/	7	10	ПК-3 ПК-7		0	
	Раздел 4. Раздел 4. Гигиена освещения, отопления и вентиляции						
4.1	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (Лек) /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
4.2	Гигиена освещения, отопления, вентиляции (ЛЗ) /Лаб/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
4.3	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (ПЗ) /Пр/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
4.4	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (СРС) /Ср/	7	10	ПК-3 ПК-7		0	
	Раздел 5. Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов						
5.1	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов (лек) /Лек/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
5.2	Ознакомление с требованиями к водоснабжению, канализации на пищевых объектах (ЛЗ) /Лаб/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
5.3	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов (ПЗ) /Пр/	7	2	ПК-3 ПК-7		0	
5.4	Требования к водоснабжению пищевых предприятий (СРС) /Ср/	7	10	ПК-3 ПК-7		0	
	Раздел 6. Раздел 6. Санитарный режим пищевых объектов						
6.1	Санитарный режим пищевых объектов (Лек) /Лек/	7	4	ПК-3 ПК-7		0	
6.2	Правила мойки и дезинфекции оборудования предприятий общественного питания. Характеристика моющих и дезинфекционных средств. Методы дезинфекции (ЛЗ) /Лаб/	7	4	ПК-3		0	
6.3	Ознакомление с правилами мойки и дезинфекции оборудования предприятий общественного питания (ПЗ) /Пр/	7	4	ПК-3 ПК-7		0	
6.4	Санитарный режим пищевых объектов (СРС) /Ср/	7	16	ПК-3 ПК-7		0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
<p>Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:</p> <p>Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).</p> <p>Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.</p> <p>Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.</p> <p>Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).</p> <p>Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; - Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания; - Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. <p>Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.</p> <p>Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полностью представления материалов.</p> <p>При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	
7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	LIBREOFFICE (открытоелицензионноеоголашениеNUGeneralPublicLicense
7.3.1.3	DoctorWeb (лицензионныйдоговор)
7.3.1.4	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионныйдоговор № 1942 от 28 мая 2014 года).
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	Э1 Единаябиблиотечнаясистема
7.3.2.2	Э2 Научная электронная библиотека Elibrary.ru
7.3.2.3	Э3 Национальный цифровой ресурс Руконт
7.3.2.4	Э4 обзор СМИ
7.3.2.5	Э5 Сайтбиблиотеки
7.3.2.6	Э6 Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ)
7.3.2.7	Э7 Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
7.3.2.8	Э8 Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
7.3.2.9	Э9 Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
7.3.2.10	Э10 Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	

№ 1.226: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Проектор KSP-4000SLCDProjector

Монитор - ЖК сенсорный ESPE-LearningDeskKPC370

Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы

№ 1.223: Аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов и для выполнения курсовых работ.

1. Компьютер студенческий: (C/6Neon 230, 19,,LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт.

2. Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;

3. НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);

4. Звуковое оборудование FenderPassportP250;

5. Экран (Starflex, 150x150;

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

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Санитария и гигиена питания» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

См.<http://moodle.yasa.ru/mod/resource/view.php?id=8666>

«Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов дисциплины " Санитария и гигиена питания» уровень бакалавриата. Форма обучения:очная» предназначены для выполнения самостоятельной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностями следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического

обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме

тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б 1.Б24 «Санитария и гигиена питания»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы «Технология продукции и
организации общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

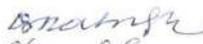
Форма обучения очная

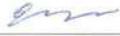
Общая трудоемкость / ЗЕТ 108/3

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1327 Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 12 » ноября 2015г. N 1332 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик (и) программы старший преподаватель кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания» Дармаева Г.Г.

Зав. кафедрой разработчика программы  В.В.Панкратов
Протокол заседания кафедры № 27 от « 06 » 06 2017 г.

Председатель МК факультета  В.К.Евсюкова
Протокол заседания МК факультета № 6 от « 06 » 06 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Б 1.Б24 «Санитария и гигиена питания» представляет собой совокупность заданий: самостоятельная домашняя работа, тесты, устный опрос, собеседование, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в Moodle (moodle.yxaa.ru).

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК -7, ПК-3	I этап формирования	<p>Знает: знает готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; хорошо знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест и способы мойки и дезинфекции технологического оборудования.</p> <p>Умеет: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; выбирать наиболее эффективные методы санитарной обработки технологического оборудования.</p>
	II этап формирования	<p>Владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать с компьютером как средством управления информацией; -описывать полученные результаты, формулировать выводы; -обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; -проведения контроля безопасности пищевых

		продуктов и методами современных измерений; -обработки и оформления результатов измерений.
--	--	---

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p>ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>		
Не освоены	Допускает грубые ошибки при реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; не освоил правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)		
Знать: ПК-7, ПК-3	Частично знает готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; не в полном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК-7, ПК-3	применять не в полной мере полученные знания в производственных условиях; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; умеет применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
Владеть: ПК-7, ПК-3	применять полученные знания в производственных условиях; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его	

	<p>переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	
Уровень 2 (продвинутый)		
Знать: ПК-7, ПК-3	<p>готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест факторы, влияющие на качество готовой продукции; принципы.</p>	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь: ПК-7, ПК-3	<p>применять полученные знания в конкретных производственных условиях; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	
Владеть: ПК-7, ПК-3	<p>-навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</p> <p>-описывать полученные результаты, формулировать выводы;</p> <p>-недостаточно обобщает полученные результаты по заданным и определенным критериям;</p> <p>-проведение контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений;</p> <p>-обработки и оформления результатов измерений</p>	
Уровень 3 (высокий)		
Знать: ПК-7, ПК-3	<p>роль продуктов животноводства в обеспечении полноценного питания; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест факторы, влияющие на качество готовой продукции; принципы и способы мойки и дезинфекции технологического оборудования.</p>	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь:	<p>применять полученные знания в конкретных</p>	

<i>ПК-7, ПК-3</i>	производственных условиях; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; выбирать наиболее эффективные методы санитарной обработки технологического оборудования.	
Владеть: <i>ПК-7, ПК-3</i>	работать с компьютером как средством управления информацией; -описывать полученные результаты, формулировать выводы; -обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; -проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений; -обработки и оформления результатов измерений	

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

Перечень вопросов для самостоятельной работы

ПК-7, ПК-3

Раздел 1.

1. Понятие о санитарно - эпидемиологическом надзоре

Раздел 2.

1. Обязанности органов, управлений и должностных лиц Роспотребнадзора в области гигиены питания.

Раздел 3.

1. Мероприятия по санитарной охране воздуха.
2. Основные методы улучшения качества воды.
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.

Раздел 4.

1. Санитарные требования к благоустройству территории пищевых объектов
2. Требования к водоснабжению пищевых предприятий
3. Санитарные требования к канализации и удалению отходов на предприятиях общественного питания

Раздел 5.

1. Требования к освещению на пищевых предприятиях

2. Гигиена отопления

3. Гигиена вентиляции

Раздел 6.

1. Методы дезинфекции

2. Характеристика отдельных видов дезосредств

3. Применение моющих средств в пищевой отрасли

4. Гигиенические требования к моющим средствам

5. Физико-химические требования к моющим средствам

6. Санитарные режимы производства пищевых продуктов

Критерии оценивания:

работа оценивается удовлетворительной оценкой (зачтено) (61-100 б.) и неудовлетворительной (не зачтено) ($\leq 60\%$):

Удовлетворительно (зачтено) – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы;

неудовлетворительно (не зачтено) - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, а также выполнена не самостоятельно.

Перечень вопросов для зачета**ПК-7, ПК-3**

1. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Структура и функции территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Цели и задачи Федеральных государственных учреждений (Центров гигиены и эпидемиологии).
4. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
5. Классификация факторов внешней среды.
6. Методы определения гигиенических характеристик объектов внешней среды.
7. Перечислите и охарактеризуйте физические свойства воздуха.
8. Химический состав воздуха.
9. Микробиологические показатели воздуха.
10. Мероприятия по санитарной охране воздуха.
11. Физиологическое, санитарно-гигиеническое, производственное и эпидемиологическое значение воды.
12. Источники водоснабжения.
13. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.
14. Основные методы улучшения качества воды.
15. Механические и физические свойства почвы.
16. Геохимический состав и токсикологическое значение почвы.
17. Эпидемиологическое значение почвы.
18. Самоочищение почвы и санитарная охрана почвы.
19. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.
20. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению пищевых объектов.
21. Санитарно-эпидемиологические требования к канализации и удалению твердых отходов на пищевых предприятиях.
22. Гигиенические требования к естественному освещению.
23. Гигиенические требования к искусственному освещению.
24. Гигиенические требования к отоплению предприятий.
25. Общие гигиенические требования к вентиляции предприятий.

26. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятий торгово-складской сети.
27. Гигиенические требования к рассмотрению проектов предприятий торговли.
28. Физические методы дезинфекции.
29. Химические средства дезинфекции
30. Моющие средства.

Критерии оценивания:

Оценки "отлично" (зачтено) заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" (зачтено) заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" (зачтено) заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" (незачтено) выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины _____	100 баллов - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. 75 баллов – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. 65 баллов – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не	+		

				<p>проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>61 баллов – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области.</p> <p>60 баллов – ответ отражает систему «житейских» представлений студента на заявленную проблему, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
2.	Рабочая тетрадь	<p>Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.</p>	Работа по темам самостоятельных работ	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; 	+	+	

				<ul style="list-style-type: none"> · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
3.	Зачет (зч)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовк и к зачету	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p>	+	+	+

				Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1 Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор							
1.1.	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор(Лек)	ПК-7, ПК-3	с	5	0-2	3	4	5
1.2	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ЛЗ)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
1.3	Ознакомление с деятельностью Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. (ПЗ)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
1.4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор /Срс/	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
	Раздел 2. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека							
2.1.	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека /Лек/	ПК-7, ПК-3	с	3	0	1	2	3
2.2	Понятие о Федеральной службе и территориальных управлениях (ЛЗ)	ПК-7, ПК-3	с	3	0	1	2	3
2.2.	Структура и функции Роспотребнадзора. Понятие о Федеральной службе и территориальных управлениях (ПЗ)	ПК-7, ПК-3	с	3	0	1	2	3
2.4	Обязанности органов, управлений и должностных лиц Роспотребнадзора. В области гигиены питания (СРС)	ПК-7, ПК-3	с	3	0	1	2	3
	Раздел 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.							

3.1	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды (лек)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
3.2	Изучение определения санитарных качеств воздуха, воды, почвы (ЛЗ)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
3.3	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Пр/	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
3.4	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.. Основные методы улучшения качества воды. (СРС)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
Раздел 4. Гигиена освещения, отопления и вентиляции								
4.1	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (Лек)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
4.2	Гигиена освещения, отопления, вентиляции (ЛЗ)	ПК-7, ПК3	с	3	0	1	2	3
4.2	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (ПЗ)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
4.3	Гигиена освещения, отопления и вентиляции (СРС)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
Раздел 5. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов								
5.1	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов (лек)	ПК-7, ПК-3	с	5	0-2	3	4	5
5.2	Ознакомление с требованиями к водоснабжению, канализации на пищевых объектах (ЛЗ)	ПК-7, ПК-3		5	0-2	3	4	5
5.3	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов (ПЗ)	ПК-7, ПК-3	с	4	0-1	2	3	4
5.4	Требования к водоснабжению пищевых предприятий (СРС)	ПК-7, ПК-3	с	5	0-2	3	4	5
Раздел 6. Санитарный режим пищевых объектов								

6.1.	Санитарный режим пищевых объектов (Лек)	ПК-7, ПК-3	с	6	0-3	4	5	6
6.2	Правила мойки и дезинфекции оборудования предприятий общественного питания. Характеристика моющих и дезинфекционных средств. Методы дезинфекции (ЛЗ)	ПК-7, ПК-3	с	6	0-2	3	4	6
6.2	Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях. Правила мойки и дезинфекции технологического оборудования. Характеристика моющих и дезинфекционных средств. Методы дезинфекции.(ПЗ)	ПК-7, ПК-3	с	5	0-2	3	4	5
6.3	Санитарный режим пищевых объектов (СРС)	ПК-7, ПК-3	с	5	0-2	3	4	5