



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

_____ Овчаренко Н.П.
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующий(ая) кафедрой
сервиса и туризма
(название кафедры)

_____ Овчаренко Н.П.
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7

лекции 36 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы – не предусмотрены.

в том числе с использованием МАО пр. 18 час.

всего часов аудиторной нагрузки 72 час.

в том числе с использованием МАО 18 час.

самостоятельная работа 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

зачет - не предусмотрен

экзамен 7 семестре

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма протокол № 11 от «14» июня 2019г.

Врио заведующий кафедрой

Составитель : канд.техн. наук, доцент Руденко Л.Л.

Н.П. Овчаренко

Владивосток
2019

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»**

Учебный курс «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничный дело».

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» включена в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 час.), практические занятия (36 час., в том числе МАО 18 час.), самостоятельная работа (36 час, в том числе на подготовку к экзамену 27 час.). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре.

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации», «Проектирование гостиничных предприятий», «Гостиничный менеджмент» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Управление качеством гостиничных услуг», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства».

Содержание дисциплины охватывает широкий круг основных понятий в области разработки и контроля санитарно-гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий: санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации; основы гигиены питания; гигиеническая характеристика окружающей среды; гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах;

гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения.

Цель дисциплины и ее значение для подготовки специалистов заключается в формировании у студентов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно – гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий туристской отрасли.

Задачи дисциплины:

- освоение понятийного аппарата по санитарно-гигиенической деятельности в предприятиях гостеприимства;
- формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий туристской отрасли.
- овладение знаниями государственного законодательства и нормативно-технологической документации в области гостиничного и ресторанного обслуживания;
- приобретение умений и навыков по соблюдению санитарно–гигиенических требований к технологическим процессам в процессе обслуживания туристов;
- анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства.

Для успешного изучения дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач.

В процессе изучения дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» происходит формирование следующих профессиональных компетенций.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>организационно-управленческая</u>				
<p>Осуществляет контроль качества обслуживания гостей.</p> <p>Оформляет в установленном порядке документы на обслуживание.</p> <p>Принимает меры по разрешению конфликтных ситуаций.</p> <p>Осуществляет хранение документов, переданных гостями.</p> <p>Контролирует качество обслуживания..</p>	<p>Гостиничный продукт;</p> <p>гостиничные услуги;</p> <p>технологии производства, обслуживания, формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;</p> <p>технологии обслуживания клиентов;</p> <p>технологическая документация гостиничного продукта;</p> <p>потребители гостиничного продукта, их запросы, потребности, ключевые ценности;</p> <p>трудовые коллективы гостиничных предприятий</p>	<p>ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>ПК 2.1 - участвует в разработке регламентов и стандартов на предприятии;</p> <p>ПК 2.2 - анализирует качество выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <p>ПК 2.3 - организует контроль за соответствием качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p>ПС</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

интерактивная лекция с применением мультимедиа технологий обучения, творческие задания, кейсы.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА **(36 час.)**

Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики (2 час.)

Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Методы изучения, требования к знаниям, умениям, навыкам, формы самостоятельной работы и контроля знаний. Знакомство с основной и дополнительной литературой по дисциплине. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристкой отрасли (2 час.)

История развития гигиены. Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристкой отрасли. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.

Тема 3. Основы гигиены питания и пищевой санитарии (4 час.)

Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. Гигиенические проблемы питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.

Тема 4. Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов (4 час.)

Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Рациональное питание: сбалансированность и режим питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях.

Тема 5. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения (4 час.)

Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний. Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера. Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.

Тема 6 Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды (4 час.)

Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы. Санитарная охрана воздуха, воды, почвы. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства.

Тема 7 Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли (4 час.)

Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения.

Тема 8 Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства (4 час.)

Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.

Тема 9 Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов (4 час.)

Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.

Тема 10 Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли (2 час.)

Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения.

Тема 11 Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания и предприятий размещения (2 час.)

Функциональная структура, взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

(36 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)

Занятие 1. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

(2 час.)

Занятие 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли. **(2 час.)**

Занятие 3. Гигиенические и санитарные нормативы качества и безопасности пищевых продуктов. **(4 час.)**

Занятие 4. *Метод активного/интерактивного обучения – «Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов»* **(18 час.)**

Занятие 5. Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды **(2 час.)**

Занятие 6. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли **(2 час.)**

Занятие 7. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства **(4 час.)**

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

V.

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>организационно-управленческая</u>				
<p>Осуществляет контроль качества обслуживания гостей. Оформляет в установленном порядке документы на обслуживание. Принимает меры по разрешению конфликтных ситуаций. Осуществляет хранение документов, переданных гостями. Контролирует качество обслуживания..</p>	<p>Гостиничный продукт; гостиничные услуги; технологии производства, обслуживания, формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; технологии обслуживания клиентов; технологическая документация гостиничного продукта; потребности гостиничного продукта, их запросы, потребности, ключевые ценности; трудовые коллективы гостиничных предприятий</p>	<p>ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>ПК 2.1 - участвует в разработке регламентов и стандартов на предприятии; ПК 2.2 - анализирует качество выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам; ПК 2.3 - организует контроль за соответствием качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p>ПС</p>

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли</p>	ПК 2.1	<p>Знает - содержание технологических процессов и должностных инструкций в гостинично-ресторанной деятельности; - санитарно-гигиенические правила и нормы при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий:</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 1 – 36 Тест 1- 23
	<p>Тема 3. Основы гигиены питания и пищевой санитарии</p> <p>Тема 4. Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов</p> <p>Тема 5. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p>	ПК 2.2	<p>Умеет - работать с использованием санитарно-гигиенического законодательства в Российской Федерации.</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 1 – 36 Тест 1- 23
	<p>Тема 6. Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды</p>	ПК 2.3	<p>Владеет - основами менеджмента качества в гостиничном бизнесе и сопряжёнными с ними управленческими решениями</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 1 – 36 Тест 1- 23
2.	<p>Тема 7. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли</p>	ПК 2.1	<p>Знает - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям размещения и</p>	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 37 - 56 Тест 24 - 40

<p>Тема 8. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства</p> <p>Тема 9. Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов</p> <p>Тема 10. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли</p> <p>Тема 11. Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания и предприятий размещения</p>		питания, в том числе средства и методы повышения безопасности, устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях индустрии гостеприимства		
	ПК 2.2	Умеет - разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по осуществлению производственного контроля, внедрению и поддержанию системы обеспечения качества и безопасности продукции гостиниц и ресторанов.	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 37 – 56 Тест 24 - 40
	ПК 2.3	Владеет - методами определения качества и безопасности готовой продукции	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 37 – 56 Тест 24 - 40

			гостиничных и ресторанных предприятий. - навыками по обеспечению внедрения и поддержания системы безопасности на предприятиях.		
--	--	--	---	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

VI. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

2. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/946816>

3. Гигиена и экология человека: Учебное пособие / Бурак И.И. - Мн.:Вышэйшая школа, 2015. - 271 с.: - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/1010519>

4. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов: Учебное пособие / Бацукова Н.Л., Мархонцкий Я.Л. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 207 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1011027>

5. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

1. Практическое руководство по санит. надзору за предприятиями пищевой и перераб. промышленности, обществ. питания и торговли: Уч. пос. / В.А. Доценко. - 4 изд., стер. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с.: 70x100 1/16. (п) ISBN 978-5-98879-153-9, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/422675>

2. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/374832>

3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: - (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

4. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./ Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

5. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/948248>

6. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: (Высшее

образование: Бакалавриат). - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/356864>

7. Производственная санитария и гигиена труда : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 382 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/892452>

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изменениями на 29 июля 2018 года) - Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/901808297>

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г/ Система ГАРАНТ: - Режим доступа:
<http://base.garant.ru/12115118/#ixzz5eiTc0Ryb>

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями и дополнениями) - Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/901751351>

4. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г. - Режим доступа: <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-17071999-n-181-fz-ob/>

5. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 28.06.2009 N 123-ФЗ, от 27.12.2009 N 365-ФЗ, от 30.07.2010 N 242-ФЗ, от 01.07.2011 N 169-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант»

6. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452. - Режим доступа: <http://base.garant.ru/12154713/>

7. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями). - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/

8. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями). - Режим доступа: <http://base.garant.ru/10200913/>

9. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53423-2009>

10. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53997-2010>

11. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53998-2010>

12. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077653>

13. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200069399>

14. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50681-2010>

15. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

16. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50762-2007>

17. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075996>

18. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>

19. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200062254>

20. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200084757>

21. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50935-2007>

Периодические издания

Гигиена и санитария – Гигиенический журнал общего профиля. Печатает статьи по всем разделам гигиенической науки и санитарной практики. Основное внимание уделяется вопросам гигиены окружающей среды и населенных мест, экологии человека, гигиены детей и подростков и радиационной гигиены, гигиены труда, питания и социальной гигиены. Сайт – <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>;

Вопросы питания – научно-практический журнал, на страницах журнала регулярно освещаются вопросы гигиены питания, лечебного, профилактического и детского питания, новых научных направлений: изучение безопасности и эффективности использования биологически активных добавок к пище (БАД), концентратов природных компонентов пищи (витаминов, микроэлементов, отдельных жирных кислот), а также вопросы безопасности генетически модифицированных источников пищи. Сайт – <http://www.geotar.ru>.

Полнотекстовые базы данных

1. Электронная библиотека Издательского дома Гребенникон; . - Режим доступа: <https://grebennikon.ru/>
2. Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ); . - Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru/>
3. Информационно-издательский центр "СТАТИСТИКА РОССИИ";. - Режим доступа: https://elibrary.ru/publisher_titles.asp?publishid=1129
4. Электронная библиотека диссертаций; - Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>
5. Информационно-аналитическое агентство ИНТЕГРУМ; - Режим доступа: <https://integrum.ru/>
6. Электронно-библиотечная система РУКОН. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/search>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Microsoft Word
2. Microsoft Excel
3. Microsoft PowerPoint
4. Microsoft Publisher
5. КонсультантПлюс / Гарант
6. Microsoft Internet Explorer/ Mozilla Firefox/ Opera

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Методические указания к выполнению мультимедийной презентации

Мультимедийные презентации, рефераты, творческие работы студентов являются обязательными, и к ним предъявляются следующие требования, как по содержанию, так и по оформлению:

1. Актуальность и оригинальность выбранной темы.
2. Выявление и постановка проблемы исследования.
3. Наличие плана, цели и задач.
4. Четкая и логичная структура изложения материала.
5. Обоснованные выводы по теме исследования.
6. Анализ различных источников и литературы по изучаемой проблеме.
7. Грамотно составленная библиография.
8. Самостоятельность работы.

Мультимедийная презентация – это электронный документ особого рода, с комплексным содержанием и особыми возможностями управления воспроизведением.

Основной принцип действия – это влияние на визуальное мышление слушателей. Одновременное включение зрительного и слухового восприятия повышают эффективность восприятия информации.

Программный продукт в области подготовки электронных презентаций является MS PowerPoint

- Графики
- Таблицы
- Видео материалы
- Звуковые материалы
- Анимация представляемого материала

Информационная модель презентации:

- Текстовый материал должен быть написан достаточно крупным шрифтом (не менее 20 размера)
- На одном слайде не следует размещать много текстовой информации (не более 2 определений или не более 5 тезисных положений)
- Более воспринимаемыми сочетаниями цветов шрифта и фона являются следующие: белый на темно-синем, белый на пурпурном, черный на белом, желтый на синем.

4.2 Методические указания к реферированию литературных источников

Реферирование – разновидность самостоятельной работы с литературным источником, состоящей в использовании разнообразных приемов обработки заключенной в нем информации. При реферировании материал источника конспектируется, цитируется, анализируется, обобщается, сравнивается, в нем выделяется главная мысль, к нему выражается личное отношение, проводятся обоснование, доказательство, моделирование, классификация.

Назначение реферирования состоит в том, чтобы продемонстрировать умение работать с информацией, используя научные приемы и методы, умение работать с различными источниками познания, разнообразными жанрами научной литературы, а также способность понимать и проникать в смысл текстов, адекватно авторскому замыслу.

4.3 Методические указания к написанию аннотации статьи

Аннотация — это краткое, обобщенное описание (характеристика) текста книги или статьи.

План аннотации:

1. Перед текстом аннотации даются выходные данные (автор, название статьи, название журнала, год журнала).
2. Аннотация состоит из двух частей. В первой части формулируется основная тема статьи; во второй - перечисляются основные положения.
3. Субъект действия в аннотации обычно не называется (он известен из контекста), активнее употребляются пассивные конструкции (глагольные и причастные)

Пример:

В статье на основе анализа (чего?) показан (что?)...

Констатируется, что...

Говорится о...

В заключение кратко разбирается (что?)

Рекомендуемый объем Аннотации не менее 500 слов

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	№ ауд.	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность помещений для самостоятельной работы/ Кол-во рабочих (посадочных) мест	Примечание
1.	Читальный зал	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А - уровень 10, каб. А1042, помещение для самостоятельной работы Читальный зал периодических изданий с открытым доступом Научной библиотеки	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 5 шт. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C)	ЭУ0198072_ЭА-667-17_08.02.2018_Арт-Лайн Технолоджи_ПО ADOBE, ЭУ0201024_ЭА-091-18_24.04.2018_Софт лайн Проекты_ПО ESET NOD32, ЭУ0205486_ЭА-261-18_02.08.2018_Софт тЛайн Трейд_ПО Microsoft
2.	Читальный зал	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А - уровень 10, каб. А1042, помещение для самостоятельной работы Читальный зал гуманитарных наук с открытым доступом Научной библиотеки	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C) Полноцветный копия-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS) Оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Дисплей Брайля Focus-40 Blue – 3 шт. Дисплей Брайля Focus-80 Blue Рабочая станция Lenovo	ЭУ0198072_ЭА-667-17_08.02.2018_Арт-Лайн Технолоджи_ПО ADOBE, ЭУ0201024_ЭА-091-18_24.04.2018_Софт лайн Проекты_ПО ESET NOD32, ЭУ0205486_ЭА-261-18_02.08.2018_Софт тЛайн Трейд_ПО Microsoft

			<p>ThinkCentre E73z – 3 шт. Видео увеличитель ONYX Swing-Arm PC edition Маркер-диктофон Touch Мемо цифровой Устройство портативное для чтения плоскопечатных текстов PEarl Сканирующая и читающая машина для незрячих и слабовидящих пользователей SARA Принтер Брайля Emprint SpotDot - 2 шт. Принтер Брайля Everest - D V4 Видео увеличитель ONYX Swing-Arm PC edition Видео увеличитель Topaz 24” XL стационарный электронный Обучающая система для детей тактильно-речевая, либо для людей с ограниченными возможностями здоровья Увеличитель ручной видео RUBY портативный – 2шт. Экран Samsung S23C200B Маркер-диктофон Touch Мемо цифровой</p>	
1.	G236	<p>690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G236, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная</p>	<p>25 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно- маркерная доска Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1</p>	

		<p>аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.</p>	
1.	G231	<p>690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G231, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации; учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций;</p>	<p>26 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска Компьютерный класс, Моноблок Lenovo C360 19,5 (1600x900), Pentium G3220T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit) (26 шт.) Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой</p>	

			аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.	
2.	G202	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G202, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	34 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.	
3.	G241	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G241, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; учебная аудитория для текущего контроля и	25 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема	

		промежуточной аттестации	видеокмутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.	
4.	G237	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G237, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi	
1.	G411	690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G411, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации; учебная аудитория для групповых и	26 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска Компьютерный класс Моноблок Lenovo C360 19,5 (1600x900), Pentium G3220T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit) (26 шт.) Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP,	

		индивидуальных консультаций	3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.	
--	--	-----------------------------	---	--

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»

**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Форма подготовки очная**

**Владивосток
2019**

1. План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	1-2 неделя обучения	<p>Подготовка к практическому семинарскому занятию по указанной литературе с опорой на контрольные вопросы. Подготовка теста и Аннотация статьи</p> <p>Подготовка электронной работы, которая может сопровождаться презентацией в POWER POINT.</p>	1 час.	<p>Устный опрос</p> <p>Проверка теста и аннотации статьи</p> <p>Проверка письменной работы или презентации в POWER POINT.</p>
2.	3-4 неделя обучения	<p>Подготовка к практическому семинарскому занятию по указанной литературе с опорой на контрольные вопросы. Подготовка теста и Аннотация статьи</p> <p>Подготовка электронной работы, которая может сопровождаться презентацией в POWER POINT.</p>	1 час.	<p>Устный опрос</p> <p>Проверка теста и аннотации статьи</p> <p>Проверка письменной работы или презентации в POWER POINT.</p>
3.	5-6 неделя обучения	<p>Подготовка к практическому семинарскому занятию по указанной литературе с опорой на контрольные вопросы. Подготовка теста и</p>		<p>Устный опрос</p> <p>Проверка теста и аннотации статьи</p> <p>Проверка письменной работы или презентации в POWER</p>

		<p>Аннотация статьи</p> <p>Подготовка электронной работы, которая может сопровождаться презентацией в POWER POINT</p>	3 час.	POINT.
4.	7 неделя обучения	<p>Подготовка к практическому семинарскому занятию по указанной литературе с опорой на контрольные вопросы. Подготовка теста и Аннотация статьи</p> <p>Подготовка электронной работы, которая может сопровождаться презентацией в POWER POINT</p>	2 час.	<p>Устный опрос</p> <p>Проверка теста и аннотации статьи</p> <p>Проверка письменной работы или презентации в POWER POINT.</p>
5.	8 неделя обучения	<p>Подготовка к практическому семинарскому занятию по указанной литературе с опорой на контрольные вопросы. Подготовка теста и Аннотация статьи</p> <p>Подготовка электронной работы, которая может сопровождаться презентацией в POWER POINT</p>	2 час.	<p>Устный опрос</p> <p>Проверка теста и аннотации статьи</p> <p>Проверка письменной работы или презентации в POWER POINT.</p>
	ИТОГО		9 час.	

II. Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся, методические рекомендации по их выполнению:

1. Подготовка презентации с использованием мультимедийного оборудования.

2. Реферирование литературных источников, предложенных преподавателем

3. Написание аннотации статьи периодической печати самостоятельно выбранной студентом

2.1. Методические указания к выполнению мультимедийной презентации

Мультимедийная презентация – это электронный документ особого рода, с комплексным содержанием и особыми возможностями управления воспроизведением.

Основной принцип действия – это влияние на визуальное мышление слушателей. Одновременное включение зрительного и слухового восприятия повышают эффективность восприятия информации.

Программный продукт в области подготовки электронных презентаций является MS Power Point

– Графики

– Таблицы

– Видео материалы

– Звуковые материалы

– Анимация представляемого материала

Информационная модель презентации:

– Текстовый материал должен быть написан достаточно крупным шрифтом (не менее 20 размера)

– На одном слайде не следует размещать много текстовой информации (не более 2 определений или не более 5 тезисных положений)

Более воспринимаемыми сочетаниями цветов шрифта и фона являются следующие: белый на темно-синем, белый на пурпурном, черный на белом, желтый на синем. Мультимедийные презентации, рефераты, творческие работы студентов являются обязательными, и к ним предъявляются следующие требования, как по содержанию, так и по оформлению:

1. Актуальность и оригинальность выбранной темы.

2. Выявление и постановка проблемы исследования.
3. Наличие плана, цели и задач.
4. Четкая и логичная структура изложения материала.
5. Обоснованные выводы по теме исследования.
6. Анализ различных источников и литературы по изучаемой проблеме.
7. Грамотно составленная библиография.
8. Самостоятельность работы.

Критерии оценки презентации доклада

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации

Отв еты на во просы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полны	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений
--	------------------------	---------------------------------------	---	--

2.2. Методические указания к реферированию литературных источников

Реферирование – разновидность самостоятельной работы с литературным источником, состоящей в использовании разнообразных приемов обработки заключенной в нем информации. При реферировании материал источника конспектируется, цитируется, анализируется, обобщается, сравнивается, в нем выделяется главная мысль, к нему выражается личное отношение, проводятся обоснование, доказательство, моделирование, классификация.

Назначение реферирования состоит в том, чтобы продемонстрировать умение работать с информацией, используя научные приемы и методы, умение работать с различными источниками познания, разнообразными жанрами научной литературы, а также способность понимать и проникать в смысл текстов, адекватно авторскому замыслу.

2.3. Методические указания к написанию аннотации статьи

Аннотация — это краткое, обобщенное описание (характеристика) текста книги или статьи.

План аннотации:

1. Перед текстом аннотации даются выходные данные (автор, название статьи, название журнала, год журнала).

2. Аннотация состоит из двух частей. В первой части формулируется основная тема статьи; во второй - перечисляются основные положения.

3. Субъект действия в аннотации обычно не называется (он известен из контекста), активнее употребляются пассивные конструкции (глагольные и причастные)

Пример:

В статье на основе анализа (чего?) показан (что?)...

Констатируется, что...

Говорится о...

В заключение кратко разбирается (что?)

Рекомендуемый объем Аннотации не менее 500 слов

Критерии оценки Аннотации статьи

Количество баллов	Критерий
86-100 баллов (отлично)	– точность передачи основных проблем, представленных в Аннотации. Соблюдение структуры, стиля. Правильность использования в аннотации специальной терминологической лексики. Языковая грамотность (лексика, грамматика, синтаксис). Аккуратность оформления текста.
76-85 баллов (хорошо)	– точность передачи основных проблем, представленных в Аннотации. Соблюдение структуры, стиля. Правильность использования в аннотации специальной терминологической лексики. Языковая грамотность (лексика, грамматика, синтаксис). Присутствуют недостатки в оформлении текста.
61-75 баллов (удовлетворительно)	– недостаточно точно переданы основные проблемы, ограничена терминологическая лексика. Аннотация содержит грамматические и лексические ошибки. Присутствуют недостатки в оформлении текста.
50-60 баллов (неудовлетворительно)	– проблема не раскрыта, отсутствуют знания терминологической лексики. Аннотация содержит грамматические и лексические ошибки. Присутствуют недостатки в оформлении текста.

Критерии оценки (устный ответ)

Количество баллов	Критерий
86-100 баллов (отлично)	- если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
76-85 баллов (хорошо)	- ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

<p>61-75 баллов (удовлетворительно)</p>	<p>- оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.</p>
<p>50-60 баллов (неудовлетворительно)</p>	<p>- ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Форма подготовки очная

Владивосток
2019

**Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине
«Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»**

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>организационно-управленческая</u>				
<p>Осуществляет контроль качества обслуживания гостей. Оформляет в установленном порядке документы на обслуживание. Принимает меры по разрешению конфликтных ситуаций. Осуществляет хранение документов, переданных гостями. Контролирует качество обслуживание..</p>	<p>Гостиничный продукт; гостиничные услуги; технологии производства, обслуживания, формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; технологии обслуживания клиентов; технологическая документация гостиничного продукта; потребители гостиничного продукта, их запросы, потребности, ключевые ценности; трудовые коллективы гостиничных предприятий</p>	<p>ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>ПК 2.1 - участвует в разработке регламентов и стандартов на предприятии; ПК 2.2 - анализирует качество выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам; ПК 2.3 - организует контроль за соответствием качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p>	<p style="text-align: center;">ПС</p>

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли</p> <p>Тема 3. Основы гигиены питания и пищевой санитарии</p> <p>Тема 4. Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов</p> <p>Тема 5. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>Тема 6. Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды</p>	ПК 2.1	<p>Знает - содержание технологических процессов и должностных инструкций в гостинично-ресторанной деятельности; - санитарно-гигиенические правила и нормы при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий:</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 1 – 6 К темам 1,2,3,4,5 Тест 1- 18
		ПК 2.2	<p>Умеет - работать с использованием санитарно-гигиенического законодательства в Российской Федерации.</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 7 – 15 К темам 1,2,3,4,5 Тест 1- 18
		ПК 2.3	<p>Владеет - основами менеджмента качества в гостиничном бизнесе и сопряжёнными с ними управленческими решениями</p>	Устный опрос (УО) Решение практических задач	Вопросы к зачету 16 - 28 К темам 1,2,3,4,5 Тест 1 - 18
2.	<p>Тема 7. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли</p>	ПК 2.1	<p>Знает - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям размещения и</p>	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 29 - 33 К темам 7,8,9,10,11 Тест 1 - 13

<p>Тема 8. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства</p> <p>Тема 9. Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов</p> <p>Тема 10. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли</p> <p>Тема 11. Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания и предприятий размещения</p>		питания, в том числе средства и методы повышения безопасности, устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях индустрии гостеприимства		
	ПК 2.2	Умеет - разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по осуществлению производственного контроля, внедрению и поддержанию системы обеспечения качества и безопасности продукции гостиниц и ресторанов.	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 29 - 33 К темам 7,8,9,10,11 Тест 1 - 13
	ПК 2.3	Владеет - методами определения качества и безопасности готовой продукции	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к зачету 29 - 33 К темам 7,8,9,10,11 Тест 1 - 13

			гостиничных и ресторанных предприятий. - навыками по обеспечению внедрения и поддержания системы безопасности на предприятиях.		
--	--	--	---	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам	знает (пороговый уровень)	Отсутствие знаний Фрагментарные знания	Отсутствие знаний	Пороговый
		Неполные знания	Фрагментарные знания	
		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Неполные знания	Базовый
		Сформированные и систематические знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	
	умеет (продвинутый)	Отсутствие умений	Отсутствие умений	Пороговый
		Частично освоенное умение	Фрагментарные умения	
		В целом успешное, но не систематическое умение	Неполные умения	Базовый
		В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умения	
	владеет (высокий)	Успешное и систематическое умение	Сформированные и систематические умения	Высокий
		Не владеет	Отсутствие владения	Пороговый
	Фрагментарное владение	Фрагментарные владения		
	В целом успешное, но			

		не систематическое владение В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение	Неполные владения	Базовый
		Успешное и систематическое владение	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы владения	
		Успешное и систематическое владение	Сформированные и систематические владения	Высокий
ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам	знает (пороговый уровень)	Отсутствие знаний Фрагментарные знания Неполные знания	Отсутствие знаний	Пороговый
			Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	
		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Неполные знания	Базовый
			Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	
	умеет (продвинутый)	Отсутствие умений Частично освоенное умение В целом успешное, но не систематическое умение	Отсутствие умений	Пороговый
			Фрагментарные умения	
		В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение Успешное и систематическое умение	Неполные умения	Базовый
			Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умения	
	владеет (высокий)	Не владеет Фрагментарное владение В целом успешное, но не систематическое владение	Отсутствие владения	Пороговый
			Фрагментарные владения	
		В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение	Неполные владения	Базовый
			Сформированные, но содержащие отдельные пробелы владения	
			Сформированные и	Высокий

			систематические владения	
--	--	--	--------------------------	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» проводится в форме контрольных мероприятий (тесты, практические задания) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам контрольных работ, практических занятий, ответов на тесты);

– результаты самостоятельной работы (задания и критерии оценки размещены в Приложении 1).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными

актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – зачет (7 семестр), состоящий из устного опроса.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит ответы на экзаменационные вопросы (экзаменационные вопросы размещены в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на экзамене представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (доклад, устный опрос, презентация, выполнение тестовых заданий, составление аннотации статьи) представлены в структурном элементе ФОС V.

Вопросы к зачету

1. Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли?
2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
3. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.
5. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
6. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
7. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.
8. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
9. Пищевая ценность кулинарной продукции.

10. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.
11. Принципы построения рационов питания.
12. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
13. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
14. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
15. Пути передачи инфекционных заболеваний.
16. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
17. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
18. Пищевые микотоксикозы. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
19. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
20. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
21. Меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
22. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
23. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
24. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
25. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
26. Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
27. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
28. Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?
29. Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
30. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.

31. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.

32. Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.

33. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

Критерии выставления оценки:

1. Студент уверенно отвечает, владеет тематическо-смысловым полем, оперирует терминами по курсу «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий», способен отвечать на уточняющие вопросы преподавателя – оценка «отлично».

2. Студент в основном владеет тематическо-смысловым полем, знает базовые термины по курсу «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий», может допускать незначительные ошибки, отвечает на большинство уточняющих вопросов преподавателя – оценка «хорошо».

3. Студент слабо владеет тематико-смысловым полем. Оперирует только базовыми терминами, практически не может отвечать на уточняющие вопросы преподавателя – оценка «удовлетворительно».

4. Студент не владеет тематико-смысловым полем, не оперирует базовым терминами, не отвечает на вопросы преподавателя – оценка «неудовлетворительно».

Оценочные средства для текущей аттестации

Тестовые задания

К темам 7,8,9,10,11

1. Степень озеленения участка размещения предприятия питания составляет не менее:

а) 20%;

б) 30%;

в) 50%

2. Карта маршрутов в предприятии питания предполагает разделение потоков:

- а) продукции, персонала, посуды;
- б) мяса, рыбы, птицы, овощей;
- в) посуды, белья, упаковочного материала;

3. На транспорт предприятий питания должен оформляться:

- а) санитарный паспорт
- б) санитарный сертификат
- в) санитарная лицензия

4. Загрязнения воздуха в гигиенической оценке это загрязнения:

- а) органической и неорганической пылью, газообразные примеси;
- б) газообразные примеси и сажа;
- в) бактерии и вирусы;

5. Заболевания населения от качества воды связано с:

- а) Микробиологической и химической загрязненностью, изменением естественного химического состава;
- б) Микробиологической загрязненностью;
- в) Бактериологической и минеральной загрязненностью;

6. мусоросборники предприятий питания очищаются при заполнении их:

- а) на 2/3 объема;
- б) на 3/4 объема;
- в) на 100% объема;

7. Площадка для временной парковки транспорта персонала и посетителей должна размещаться:

- а) со стороны проезжей части автодорог;
- б) с торца жилых домов;
- в) на территории хоздвора

8. Площадка для контейнеров с мусором должна превышать их основание во все стороны на:

- а) 1 метр;
- б) 1,5 метра;
- в) на 0,5 метра

8. Производственные цехи не рекомендуется размещать:

- а) в подвальных и полуподвальных помещениях;
- б) в пристроено-встроенных помещениях;
- в) на уровне с залом для посетителей

9. Для обеспечения сохранения экосистемы предприятия общественного питания оборудуются:

- а) жируловителями;
- б) мезгоотстойниками, жируловителями;
- в) грязеотстойниками, жируловителями, мезгосборниками

10. Для горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру:

- а) 65°C;
- б) 55°C;
- в) 60°C

11. Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений должны иметь:

- а) устройства для прочистки труб;
- б) запорные вентили;
- в) клапаны обратного действия

12. Следует предусматривать кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола, предназначенного для набора воды для мытья полов:

- а) В тамбуре туалета для персонала;
- б) В тамбуре туалета для посетителей;
- в) В моечной тары

13. Стены производственных и складских помещений ресторана должны быть отделаны водостойкими материалами на высоту не менее:

- а) 1, 7м;

б) 2,0м;

в) 1, 5 м

К темам 1,2,3,4,5

1. На предприятия общественного питания не принимают следующие виды сырья:

а) грибы от тепличных хозяйств

б) яйцепродукцию от фабрик, неблагополучных по сальмонеллезу

в) овощную продукцию из подсобных хозяйств

2. Свежее куриное яйцо хранят при температуре:

а) 6°C;

б) 12°C;

в) 0-2°C;

3. Плоды и зелень в ящиках хранят при температуре не выше:

а) 12°C

б) 6°C

в) 4°C

4. Штабелирование мешков с мукой и крупой производят на уровне от пола:

а) 10 см;

б) 12см;

в) 15 см;

5. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты хранят не более 6 часов при 4-6°C:

а) незаправленном виде;

б) в масляной заправке;

в) в майонезной заправке;

6. Мусоропроводы в гостиницах устраиваются:

а) на лестничных клетках или в отдельных помещениях;

б) не устраиваются в здании, а используются мусорные контейнеры в хоздворе;

в) опускаются по грузовым лифтам в мусороприемную камеру;

7. Мусороприемные камеры гостиниц:

а) должны иметь изолированный выход и не сообщаться с другими подсобными помещениями;

б) должны быть в блоке охлаждаемых складских помещениях ресторана;

в) должны быть в помещении загрузочно-разгрузочной площадки ресторанного комплекса

8. Сырые овощи и зелень для холодных закусок рекомендуется:

а) выдерживать 10 минут в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли;

б) выдерживать 5 минут в 3%-м растворе уксусной кислоты или 5% растворе поваренной соли;

в) выдерживать 3 минуты в 3%-м растворе уксусной кислоты или 5 минут в 10% растворе поваренной соли

8. В предприятиях, обслуживающих организованные коллективы не рекомендуется изготовление следующей продукции:

а) макароны по-флотски;

б) сырники;

в) морсы

9. Запрещается оставлять на следующий день в целях использования:

а) картофельное пюре и макароны;

б) бульоны прозрачные;

в) сметану

10. Генеральная уборка в гостиницах проводится:

а) 1 раз в 7-10 дней;

б) раз в месяц;

в) 1 раз в 15 дней

11. Оборудуются ли санузлами жилые корпуса кемпингов категории «без звезд»:

а) да;

б) нет

12. В гостиницах должны быть технические помещения для мойки светильников при общем их количестве:

а) 300 шт;

б) 100 шт;

в) 500 шт

13. Дезинсекция - это (продолжите фразу):

14. Дезинфекция - это (продолжите фразу):

15. Дератизация - это (продолжите фразу) :

16. Стафилококковые интоксикации относятся к :

а) пищевым токсикозам;

б) пищевым токсикоинфекциям;

17. Пищевые микотоксикозы являются причиной :

а) холеры;

б) эрготизма;

в) ботулизма

18. Заражение сырья и продуктов гельминтами вызывает заболевание человека, называемое:

а) ботулизмом;

б) эрготизмом;

в) трихинеллезом

Оценочные средства для текущей аттестации

(типовые ОС по текущей аттестации и критерии оценки по каждому виду аттестации по дисциплине

«Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»)

Типовые оценочные средства по текущей аттестации по дисциплине «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» размещены в разделе рабочей учебной программы дисциплины «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся».

Критерии оценки презентации доклада

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полны	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

Критерии оценки Аннотации статьи

Количество баллов	Критерий
86-100 баллов (отлично)	– точность передачи основных проблем, представленных в Аннотации. Соблюдение структуры, стиля. Правильность использования в аннотации специальной терминологической лексики. Языковая грамотность (лексика, грамматика, синтаксис). Аккуратность оформления текста.
76-85 баллов	– точность передачи основных проблем, представленных в

(хорошо)	Аннотации. Соблюдение структуры, стиля. Правильность использования в аннотации специальной терминологической лексики. Языковая грамотность (лексика, грамматика, синтаксис). Присутствуют недостатки в оформлении текста.
61-75 баллов (удовлетворительно)	– недостаточно точно переданы основные проблемы, ограничена терминологическая лексика. Аннотация содержит грамматические и лексические ошибки. Присутствуют недостатки в оформлении текста.
50-60 баллов (неудовлетворительно)	– проблема не раскрыта, отсутствуют знания терминологической лексики. Аннотация содержит грамматические и лексические ошибки. Присутствуют недостатки в оформлении текста.

Критерии оценки (устный ответ)

Количество баллов	Критерий
86-100 баллов (отлично)	- если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
76-85 баллов (хорошо)	- ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
61-75 баллов (удовлетворительно)	- оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
50-60 баллов (неудовлетворительно)	- ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической

	речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области
--	---