

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И. Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



28.04.2021

Рабочая программа дисциплины

«ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

«Государственный ветеринарный надзор»

Уровень высшего образования

магистратура

Форма обучения

очная

Краснодар
2021

Рабочая программа дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «28» сентября 2017 г. № 982.

Автор:

доктор ветеринарных
наук, профессор

С. Н. Забашта

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены от 05 апреля 2021 г., протокол № 22

Заведующий кафедрой
доктор ветеринарных наук,
профессор

С. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол №8 от 07.04.2021 г.

Председатель
методической комиссии
факультета
ветеринарной медицины,
к.в.н., доцент

М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
д.в.н., профессор

С. Н. Забашта

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Гигиена и санитария пищевых производств» является подготовка магистров ветеринарно-санитарной экспертизы, владеющих теоретическими и практическими навыками организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе:

1. мероприятия по проведению мойки, дезинфекции производственных помещений;
2. оборудования и инвентаря;
3. дезинсекции, дератизации производственных, складских и вспомогательных помещений;
4. медицинского контроля допуска персонала к производственным процессам, на предприятиях по изготовлению пищевой продукции, а также контроля их проведения.

Задачи дисциплины:

- изучение и умение применять на практике знания действующих нормативных документов в области санитарии, а также применение практических навыков в применении принципов гигиены и санитарии на объектах санитарно-эпидемиологического надзора.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ АОПОП ВО

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

13.012 Профессиональный стандарт «**Ветеринарный врач**» (приказ Минтруда России № 547н от 23 августа 2018 г.)

Обобщенные трудовые функции:

Оказание ветеринарной помощи животным всех видов (В)

Трудовые функции:

Организация мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных (В/01.7)

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии;

ПКС-6 - способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ АОПОП ВО

«Гигиена и санитария пищевых производств» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура), направленность «Государственный ветеринарный надзор».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (144 часа, 4 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	49
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	46
— лекции	16
— практические	30
— внеаудиторная	3
— зачет	-
— экзамен	3
Самостоятельная работа	95
в том числе:	
Итого по дисциплине	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается: на очной форме – на 2 курсе, в 3 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятель- ную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Пра- кти- че- ские за- ния- тия	Ла- бо- ра- тор- ные за- ния- тия	Са- мо- сто- ятел- ьная ра- бота
1.	Становление и развитие гигиены питания как науки. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Структура и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	2	-	12
2.	Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	6	-	12
3.	Общие санитарные требования, предъявляемые при проектировании пищевых объектов.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	4	-	12
4.	Санитарные требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	4	-	12
5.	Санитарные требования к предприятиям молочной промышленности.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	4	-	12
6.	Санитарные требования к предприятиям рыбообрабатывающей промышленности.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	4	-	12
7.	Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодовоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	4	-	12
8.	Санитария и гигиена объектов по производству растительных масел.	ОПК-6; ПКС-6	3	2	2	-	11
Итого				16	30	-	95

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: микробиологические аспекты : практикум / Н. Е. Горко-венко.

2. Горковенко, Н. Е. Контроль микробиологического качества сырья и продуктов животного происхождения : учеб. пособие / Н. Е. Горковенко, Ю. А. Макаров. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 86 с. – Режим доступа : <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5613>
3. Горковенко, Н. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов животного происхождения : учеб. пособие / Н. Е. Горковенко, Ю. А. Макаров. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 101 с. – Режим доступа : <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5614>
4. Инюкина Т.А.Требования безопасности труда при убое сельскохозяйственной птицы: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 48 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1363>
5. Инюкина Т.А. Требования безопасности труда при обработке переполового сырья: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 36 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1364>
6. Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности: учеб. пособие / А. А. Русинович [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 209 с.
Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения АОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
-----------------	--

ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

1	Организация государственного ветеринарного надзора
2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
3	<i>Гигиена и санитария пищевых производств</i>
4	Производственная практика: Технологическая практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ПКС-6 - Способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК

2	Биологическая безопасность при зооантропонозах
2	Ветеринарная иммунология
2	Ветеринарная биотехнология
3	<i>Гигиена и санитария пищевых производств</i>
3	Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях
4	Производственная практика: Технологическая практика
4	Производственная практика: Преддипломная практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

ОПК-6.1: — знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные знания условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформированные, но имеющие некоторые пробелы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	На достаточно высоком уровне сформированы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Темы рефератов, темы докладов, круглый стол, темы презентаций, практические контрольные задания, кейс задания, вопросы к экзамену.
ОПК-6.2: — уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные умения анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Успешное, но не уделяющее внимание деталям умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформулированное умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	
ОПК-6.3: — владеть навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Отсутствуют навыки проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Фрагментарные навыки проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Систематизированное владение навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Успешное и систематическое владение навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	

ПКС-6 - Способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК

средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	нического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	ского нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	зации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	ми гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	
---	--	--	---	--	--

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО

Темы рефератов:

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.
6. Санитарные требования к устройству водоснабжения пищевых предприятий.
7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия. Газы и примеси, загрязняющие воздух.
8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на пищевых предприятиях. Естественная и искусственная вентиляция.

9. Гигиенические требования к естественному и искусственно освещению пищевого предприятия.

Темы докладов:

1. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.
2. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.
3. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.
4. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
5. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
6. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
7. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
8. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
9. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.
10. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
11. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях.
12. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях.

Круглый стол

Круглый стол - один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на семинарских занятиях по темам:

1. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
2. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.
4. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.
5. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов
6. Эпидемиологическая роль молока.

7. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
8. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
9. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.

Темы презентаций:

1. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
2. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке пищевых продуктов.
3. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых
4. продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
5. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
6. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества продукции.
7. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.
8. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.
9. Пищевые токсики. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикизов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.

Практические контрольные задания.

Тема 1 : Становление и развитие гигиены питания как науки. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Структура и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Вариант № 1

Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Вариант № 2

Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

Вариант № 3

Структура и функции государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Тема 2: Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Вариант № 1

Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.

Вариант № 2

Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.

Вариант № 3

Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

Кейс-задания.

Тема: Санитарные требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности.

Кейс-задание № 1

Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.

Кейс-задание № 2

Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамен)

Компетенция: способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (**ОПК-6**).

Вопросы к экзамену

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи.
3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
4. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.

5. Санитарные требования к устройству водоснабжения пищевых предприятий.
6. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия. Газы и примеси загрязняющие воздух.
7. Гигиенические требования к устройству вентиляции на пищевых предприятиях. Естественная и искусственная вентиляция.
8. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению пищевого предприятия.
9. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия.
10. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия. Санитарное благоустройство территории предприятия.
11. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия.
12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.
13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.
14. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
15. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.
16. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.
17. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.
18. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.
19. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.
20. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.
21. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.
22. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.
23. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

Практические задания для проведения экзамена

1. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

2. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микрорганизмами.
3. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов. Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.
4. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
5. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.

Компетенция: способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК (**ПКС-6**).

Вопросы к экзамену

1. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.
2. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.
3. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке пищевых продуктов.
4. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.
5. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов
6. Общие принципы микробиологического контроля в пищевой промышленности.
7. Общие понятия об инфекционных болезнях и закономерностях их распространения
8. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.....
9. Классификация пищевых отравлений
10. Требования к производству рыбных консервов.
11. Требования к пресервному производству
12. Санитарно - гигиенические требования к продукции маслоэкстракционного производства
13. Санитарно - гигиенические требования к производству растительных масел
14. Санитарно - гигиенический контроль за хранением и реализацией консервов на оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания

15. Санитарно - гигиенические требования к содержанию бродильного и ла-герного цехов
16. Санитарно - гигиенические требования к производству безалкогольных напитков
17. Санитарно - гигиенические требования к производству хлебного кваса
18. Санитарно - гигиенические требования к подготовке бутылок для розлива пива и безалкогольных напитков
19. Санитарно-гигиенические требования к производству БАД
20. Требования безопасности к продуктам детского, диетического и лечебно-профилактического питания
21. Требования по соблюдению личной гигиены персоналом объектов обще-ственного питания

Практические задания для проведения экзамена

1. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях.
2. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях.
3. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.
4. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений пред-приятия. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.
5. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одеж-де.
6. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).
7. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов.
8. Общие принципы санитарно-микробиологического исследования пище-вых продуктов
9. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества продукции.
10. Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов
11. Гельминтозы и их профилактика

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценива-ния знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерий оценки выполнения реферата

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к напи-санию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан

анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Доклад

Доклад — это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытий ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
			не все обоснованы		
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов	
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представленной информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

Критерии оценки круглого стола

По результатам круглого стола, студенту выставляется оценка зачтено/не зачтено. Оценка **зачтено** выставляется, если студент активно участвовал в обсуждениях, его высказывания отражали полноту знаний. Студент может грамотно аргументировать свою точку зрения.

Оценка **не зачтено** выставляется, если студент не принимает активного участия в круглом столе, не аргументирует свою точку зрения.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Оцениваемый компонент	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Содержание	<ul style="list-style-type: none"> · Работа полностью завершена 	<ul style="list-style-type: none"> · Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы 	<ul style="list-style-type: none"> · Не все важнейшие компоненты работы выполнены 	<ul style="list-style-type: none"> · Работа сделана фрагментарно и с посторонней помощью
	<ul style="list-style-type: none"> · Работа демон- 	<ul style="list-style-type: none"> · Работа де- 	<ul style="list-style-type: none"> · Работа демон- 	<ul style="list-style-type: none"> · Работа демон-

	стрирует глубокое понимание описываемых процессов	монстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются	стрирует понимание, но неполное	стрирует минимальное понимание
	· Даны интересные дискуссионные материалы. Грамотно используется научная лексика	· Имеются некоторые материалы дискуссионного характера. Научная лексика используется, но иногда не корректно.	· Дискуссионные материалы есть в наличии, но не способствуют пониманию проблемы. Научная терминология или используется мало или используется некорректно.	· Минимум дискуссионных материалов. Минимум научных терминов
	· Обучающийся предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии)	· Обучающийся в большинстве случаев предлагает собственную интерпретацию или развитие темы	· Обучающийся иногда предлагает свою интерпретацию	· Интерпретация ограничена или беспочвенна
	· Везде, где возможно выбирается более эффективный и/или сложный процесс	· Почти везде выбирается более эффективный процесс	· Обучающемуся нужна помощь в выборе эффективного процесса	· Обучающийся может работать только под руководством
Дизайн	· Дизайн логичен и очевиден	· Дизайн есть	· Дизайн случайный	· Дизайн не ясен
	· Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание.	· Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию.	· Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать содержанию.	· Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него.
	· Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается)	· Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем.	· Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию	· Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым
Графика	· Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание	· Графика соответствует содержанию	· Графика мало соответствует содержанию	· Графика не соответствует содержанию
Грамотность	· Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических	· Минимальное количество ошибок	· Есть ошибки, мешающие восприятию	· Много ошибок, делающих материал трудночитаемым

Практическое контрольное задание

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических,

так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «отлично» — выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерий оценивания выполнения кейс-заданий:

Отметка «отлично» - работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; работа проведена в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдены правила техники безопасности; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо» - работа выполнена правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию учителя.

Отметка «удовлетворительно» - работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» - допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые учащийся не может исправить даже по требованию учителя.

Требования к обучающимся при проведении экзамена.

Оценка «отлично» – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устраниить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на дисциплину тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых вопросов, тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы, выносимые на зачет или экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета или экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню освоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1-2016 «Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная учебная литература

1. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т.Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-3087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — <https://e.lanbook.com/reader/book/104856/#1>

- Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности: учеб. пособие / А. А. Русинович [и др.]. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 209 с.

Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

Дополнительная учебная литература

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/110907/#1>
2. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-4502-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — <https://e.lanbook.com/reader/book/121456/#1> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-3087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — <https://e.lanbook.com/reader/book/104856/#1> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
2	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Рекомендуемые интернет-сайты

- Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Портал Министерства сельского хозяйства России. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcxpx.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fsvps.ru/>, свободный. – Загл. с экрана;
- eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

7. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: микробиологические аспекты : практикум / Н. Е. Горковенко. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 108 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9174>
8. Горковенко, Н. Е. Контроль микробиологического качества сырья и продуктов животного происхождения : учеб. пособие / Н. Е. Горковенко, Ю. А. Макаров. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 86 с. – Режим доступа : <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5613>
9. Горковенко, Н. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов животного происхождения : учеб. пособие / Н. Е. Горковенко, Ю. А. Макаров. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 101 с. – Режим доступа : <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5614>
- 10.Инюкина Т.А.Требования безопасности труда при убое сельскохозяйственной птицы: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 48 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1363>
- 11.Инюкина Т.А. Требования безопасности труда при обработке переполового сырья: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 36 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1364>
- 12.Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности: учеб. пособие / А. А. Русинович [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 209 с.
Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната.

Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Гигиена и санитария пищевых производств	<p>Помещение №221 ГУК, площадь — 101м²; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; <p>при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.</p>
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; <p>при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.</p>
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; <p>с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы</p> <p>предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.</p>

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

- В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:
- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
 - возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и

передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечивающие в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде по-

меток в заранее подготовленном тексте);

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию верbalного материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и

средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.