

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М.Ю., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий;
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность Направленность (профиль) / специализация ОПОП Квалификация (степень)	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	3 (по очной форме)/3 (по заочной форме)
Семестр(ы)	6 (по очной форме)/6 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Санитария и гигиена» является: формирование у будущих специалистов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических правил и норм при организации обслуживания

1.2. Задачи освоения дисциплины «Санитария и гигиена»:

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Санитария и гигиена» относится к обязательной части и осваивается в 6 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Санитария и гигиена» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Экология»

Знания:

- Основные экологические концепции и термины
- Законы экологии
- Природные ресурсы
- Загрязнения окружающей среды

- Изменение климата
- Охрана природы
- Экологическая политика

Умения:

- Анализировать экологические проблемы
- Проводить исследования
- Разрабатывать проекты
- Применять экологические знания на практике
- Образовывать население
- Пользоваться современными инструментами

Навыки:

- Навыками экологического мониторинга
- Методиками восстановления экосистем
- Способностями к междисциплинарному сотрудничеству
- Лидерскими качествами
- Педагогическими навыками
- Проектными навыками

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

- «Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) *общепрофессиональной(ых) (ОПК):*

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-5	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Основные экономические понятия и термины; Методы ценообразования; Особенности ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; Методы анализа экономической	Выполнять экономические расчеты; Анализировать затраты и доходы; Разрабатывать ценовую политику; Прогнозировать экономические показатели; Оценивать экономическую	Навыками работы с экономическими данными; Методами экономического анализа; Навыками финансового планирования; Навыками принятия экономических решений; Знаниями

		эффективности; Законодательные и нормативные акты	эффективность проектов	области налогообложения и бухгалтерского учета;
ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение		Основные экономические показатели; Методы анализа экономической эффективности; Методы сопоставления экономических показателей; Критерии выбора оптимального решения; Законодательные и нормативные акты	Анализировать экономические показатели; Проводить сравнительный анализ; Оценивать экономическую эффективность; Выбирать оптимально решение; Прогнозировать экономические показатели	Навыками работы с экономическими данными; Методами экономического анализа; Навыками финансового планирования; Навыками принятия экономических решений; Знаниями в области налогообложения и бухгалтерского учета
ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере общественного питания и определять способы их достижения		Основные экономические показатели; Методы анализа экономической эффективности; Методы повышения экономической эффективности; Законодательные и нормативные акты;	Рассчитывать экономические показатели; Анализировать затраты и доходы; Разрабатывать меры по повышению экономической эффективности; Прогнозировать экономические показатели; Оценивать экономическую эффективность проектов	Навыками работы с экономическими данными; Методами экономического анализа; Навыками финансового планирования; Навыками принятия экономических решений; Знаниями в области налогообложения и бухгалтерского учета

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	4	4
Объем дисциплины в академических часах	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	52	13
- занятия лекционного типа, в том числе:	17	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	34	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	92	131
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 6 семестр	экзамен – 6 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	2		4					10	16	Тест.
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	2		4					10	16	Устный опрос
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	2		4					10	16	дискуссия
Тема 4.	2		4					10	16	Письменная

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]	
	Л		ПЗ		ЛР					КР / КП
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.									я работа	
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	2		4				10	16	Эссе	
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	2		4				10	16	Письменная я работа	
Тема 7. Инфекционные болезни.	2		4				10	16	Семинар	
Тема 8. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	2		3				11	16	Устный опрос	
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	1		3				11	15	семинар	
Контроль промежуточной аттестации										экзамен
Консультация									1	
ИТОГО за семестр:	17		34				92	144		
Итого за весь период	17		34				92	144		

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.				СР, час	Итого часов	Форма текущего
	Л	ПЗ	ЛР	КР			

	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП	/ КП	.		контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	1		1					14	16	Тест.
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.			1					14	15	Устный опрос
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	1							14	15	дискуссия
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.			1					14	15	Письменная работа
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	1							15	16	Эссе
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.			1					15	16	Письменная работа
Тема 7. Инфекционные болезни.	1							15	16	Семинар
Тема 8. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	1		1					15	17	Устный опрос
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	1		1					15	17	семинар
Контроль промежуточной аттестации										экзамен

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Консультация									1	
ИТОГО за семестр:	6		6					131	144	
Итого за весь период	6		6					131	144	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
		ОПК-5			
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	10	+			1
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	10	+			1
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	10	+			1
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	10	+			1
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	10	+			1
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	10	+			1
Тема 7. Инфекционные болезни.	10	+			1
Тема 8. Санитарно-	11	+			1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
		ОПК-5			
эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.					
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	<i>11</i>	+			1
Контроль промежуточной аттестации	-				
Консультация	<i>1</i>				
Итого	144				

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания. Исторические аспекты развития гигиены и санитарии. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Требования, предъявляемые к работнику пищевого предприятия в области личной гигиены.

Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.

Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.

Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.

Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.

Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация.

Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.

Требования к уборке территории и помещений предприятиях общественного питания.

Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.

Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Классификация инфекций. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Токсикоинфекции и сальмонеллезной этиологии. Бактерии сальмонелла, их патогенность для человека. Эпидемиология и профилактика сальмонеллезов. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.

Тема 7. Инфекционные болезни.

Брюшной тиф и паратиф, бактериальная дизентерия, холера. Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва и лептоспироз. Иммунодефицитные состояния.

Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.

Микробиологический контроль пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продукт. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба. Санитарно-эпидемиологическая оценка консервной продукции. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.

Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции.

Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию

преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	10	Тест.
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	10	Устный опрос
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	10	дискуссия
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	10	Письменная работа
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	10	Эссе
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	10	Письменная работа

Тема 7. Инфекционные болезни.	10	Семинар
Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	11	Устный опрос
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	11	семинар

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	14	Тест.
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	14	Устный опрос
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	14	дискуссия
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	14	Письменная работа
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	15	Эссе
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	15	Письменная работа
Тема 7. Инфекционные болезни.	15	Семинар
Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	15	Устный опрос
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	15	семинар

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	<i>Лекция-диалог</i>	Тест.	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	<i>Лекция-диалог</i>	дискуссия	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	<i>Обзорная лекция</i>	Письменная работа	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	<i>Обзорная лекция</i>	Письменная работа	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 7. Инфекционные болезни.	<i>Лекция-диалог</i>	Семинар	<i>Не предусмотрен</i>
Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрен</i>

Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	<i>Лекция-диалог</i>	семинар	<i>Не предусмотрен</i>
---	----------------------	---------	------------------------

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем»

*Наименование современных профессиональных баз данных,
информационных справочных систем*

<https://library.asu.edu.ru/catalog/>

Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <https://journal.asu.edu.ru/>

Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Санитария и гигиена питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания.	ОПК-5	Тест.
Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.	ОПК-5	Устный опрос
Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.	ОПК-5	дискуссия
Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.	ОПК-5	Письменная работа
Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.	ОПК-5	Эссе
Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ОПК-5	Письменная работа

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 7. Инфекционные болезни.	ОПК-5	Семинар
Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продукта питания.	ОПК-5	Устный опрос
Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.	ОПК-5	семинар

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«удовлетворительно»	задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Предмет и задачи дисциплины. Санитария и гигиена питания.»

Примерное тестовое задание.

1. **Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с сырыми продуктами?**
 - a) Использовать отдельные разделочные доски и ножи
 - b) Мыть руки перед работой
 - c) Хранить продукты отдельно от готовых блюд
 - d) Все вышеперечисленное**
2. **Как часто нужно мыть руки во время приготовления пищи?**
 - a) Только перед началом работы
 - b) После каждого контакта с сырой пищей**
 - c) По мере загрязнения
 - d) Один раз после окончания работы
3. **Какой температурный режим рекомендуется для хранения скоропортящихся продуктов?**
 - a) От +4 до +6 °С**
 - b) От +10 до +12 °С
 - c) От +20 до +25 °С
 - d) От 0 до +2 °С
4. **Что является основным источником пищевых инфекций?**
 - a) Грязная посуда
 - b) Несоблюдение правил личной гигиены**
 - c) Неправильное хранение продуктов
 - d) Плохая вентиляция помещения
5. **Как правильно дезинфицировать рабочие поверхности на кухне?**
 - a) Протирание влажной тряпкой
 - b) Использование специальных дезинфицирующих средств**
 - c) Обработка паром
 - d) Промывание горячей водой

Тема 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.

Примерный перечень вопросов

1. Каково гигиеническое значение органолептических показателей питьевой воды?
2. Какие показатели определяют эпидемическую безопасность питьевой воды?
3. Что такое санитарный режим?
4. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию помещений предприятий общественного питания?
5. Какие санитарные требования предъявляются к мытью столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря и пр.?

Тема 3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.

Примерный перечень тем для дискуссии

1. Как контролируется санитарный режим на предприятиях общественного питания?
2. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания.
3. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
4. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.
5. Гигиеническое значение воздушной среды.

Тема 4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.

Примерный перечень вопросов для письменной работы.

1. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
2. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
3. Выбор участка для строительства предприятия общественного питания.
4. Планировка и устройство предприятий общественного питания.
5. Требования к складским помещениям.

Тема 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы.

Примерный перечень тем для эссе.

1. Дезинфекция на предприятиях общественного питания .
2. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов и меры борьбы с ними.
3. Как контролируется личная гигиена работников общественного питания?
4. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала.
5. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.

Тема 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Примерные вопросы для письменной работы.

1. Острые кишечные инфекции.
2. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
3. Пищевые отравления и их профилактика.
4. Пищевые токсикозы.
5. Немикробные пищевые отравления.

Тема 7. Инфекционные болезни.

Примерный перечень тем для семинара.

1. Отравления примесями химических веществ .
2. Отравления примесями солей тяжелых металлов.
3. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
4. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

5. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.

Примерный перечень вопросов для опроса

1. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промышленных беспозвоночных.
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
4. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
5. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерна и хлеба.

Тема 9. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

Примерный перечень вопросов для семинара

1. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
2. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.
4. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Основы санитарии и гигиены
2. Гигиена окружающей среды
3. Пищевая гигиена
4. Гигиена труда
5. Коммунальная гигиена
6. Личная гигиена
7. Эпидемиология и инфекционные болезни
8. Гигиена детей и подростков
9. Медицинская деонтология
10. Санитарное просвещение и образование

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
1.	Задание закрытого типа	1. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с сырыми продуктами?	d	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		а) Использовать отдельные разделочные доски и ножи б) Мыть руки перед работой с) Хранить продукты отдельно от готовых блюд д) Все вышеперечисленное		
2.		2. Как часто нужно мыть руки во время приготовления пищи? а) Только перед началом работы б) После каждого контакта с сырой пищей с) По мере загрязнения д) Один раз после окончания работы	b	2
3.		3. Какой температурный режим рекомендуется для хранения скоропортящихся продуктов? а) От +4 до +6 °С б) От +10 до +12 °С с) От +20 до +25 °С д) От 0 до +2 °С	a	2
4.		4. Что является основным источником пищевых инфекций? а) Грязная посуда б) Несоблюдение правил личной гигиены с) Неправильное хранение продуктов	b	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		d) Плохая вентиляция помещения		
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	5. Как правильно дезинфицировать рабочие поверхности на кухне? а) Протирание влажной тряпкой б) Использование специальных дезинфицирующих средств с) Обработка паром д) Промывание горячей водой	В рабочие поверхности на кухне дезинфицируются	2
6.	Задание открытого типа	1. Какие продукты относятся к группе особо скоропортящихся? а) Молоко, мясо, рыба б) Овощи, фрукты, хлеб с) Крупы, сахар, соль д) Консервы, сухофрукты, макароны	a	3-5
7.		2. Какова рекомендуемая температура для размораживания мяса? а) В холодильнике (+4°C) б) При комнатной температуре с) Под горячей водой д) В микроволновой печи	a	3-5
8.		3. Сколько времени можно хранить	a	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		приготовленные блюда при комнатной температуре? а) Не более 2 часов б) Не более 4 часов с) Не более 6 часов д) Не более 8 часов		
9.		4. Какой способ обработки продуктов наиболее эффективен против микробов? а) Кипячение б) Обжаривание с) Заморозка д) Маринование	а	3-5
10.		5. Почему важно отделять сырое мясо от готовых продуктов? а) Чтобы избежать перекрестного загрязнения бактериями б) Для удобства хранения с) Из-за разного срока годности д) Чтобы сэкономить место в холодильнике	а	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятия</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
11.	<i>Экзамен</i>		50	
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

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

8.1. Основная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496383> (дата обращения: 28.11.2022).

2. Максимов, Г. Г. Основы количественной токсикологии : учебное пособие для вузов / Г. Г. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14792-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/481946> (дата обращения: 28.11.2022).

8.2. Дополнительная литература

1. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494949> (дата обращения: 28.11.2022).

2. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494949> (дата обращения: 28.11.2022).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные

психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).