

ӘЛ-ФАРАБИ АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ
География және табиғатты пайдалану факультеті
Рекреациялық география және туризм кафедрасы

**«GSPP 3220-Тамақтандыру орындарындағы гигиена
және санитария» пәні бойынша қорытынды бақылау
БАҒДАРЛАМАСЫ**

Алматы, 2023

«GSPP 3220-Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария» пәні бойынша емтихан бағдарламасы рекреациялық география және туризм кафедрасының PhD, аға оқытушысы Орынбасарова Г.О. құрастырған

Рекреациялық география және туризм кафедрасының мәжілісінде қарастырылған және ұсынылған

« » қыркүйек 2023 ж., хаттама №

Кафедра меңгерушісі

Плохих Р.В.

КІРІСПЕ

Пәннің қорытынды бақылау формасы - жазбаша емтихан (СӨЖ, семинар тақырыптары енгізілген)

Емтихан форматы – онлайн

Платформа: Univer

Емтихан тапсыру тәртібі және талаптары:

- 1) емтихан кестеге сәйкес өтеді;
- 2) жоспарланған күні студенттерге емтихан туралы еске салынады;
- 3) емтихан билеттері Univer жүйесінде жинақталады (генерализацияланады);
- 4) студент жауабының өзіндік ерекшелігі - 75% болуы тиіс;
- 5) 65% өзіндік ерекшелігі кезінде студенттің жауабы қабылданбайды;
- 6) «Univer» жүйесінде Office365 логин алынады;

Жүйеге қойылатын талаптар:

- Веб-камера;
- Микрофон;
- Интернет қосылуы
- бет әлпеті бойынша сәйкестікті өту қажет;

Емтихан сипаттамасы:

- емтихан ұзақтылығы – 120 минут;
- емтиханда «Univer» бағдарламасының редакторында жұмыс істеу үшін тек пернетақта мен тінтуірді пайдалануға болады.
- басқа қойындыларды ашуға, басқа бағдарламаларды қосуға, телефонды, басқа құрылғылар мен заттарды пайдалануға тыйым салынады;
- жауап пернетақтадан бағдарлама редакторына мәтін енгізу арқылы жүреді;
- студент кез-келген сұрақтардан жауап бере бастауына болады;
- жауап жіберу үшін әр сұрақ үшін «жіберу» батырмасын басу қажет;
- емтихан барысында жіберілген жауаптарға өзгерістер енгізе алады;
- емтихан «Аяқтау» түймесін басқаннан кейін аяқталады;
- емтихан билетінде 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау, сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесейді
- емтиханда көшіруге болмайды.

Терілген мәтінді сақтау үшін «Жіберу» түймесін жиі басу керек. Егер интернетте проблемалар туындаса, студент бағдарламаға қайта кіріп, емтиханды жалғастыра алады. Бірақ, бұл жағдайда қосымша уақыт берілмейді. Техникалық ахуалдарға байланысты емтиханға қатыспаудың ең ұзақ уақыты 20 минуттан аспау керек. Егер одан асып кетсе, жағдайға байланысты емтихан тоқтатылады немесе ол басқа күнге ауыстырылады. Егер емтихан уақыты аяқталып, студент жауабын жіберуге үлгермесе, онда бос жауап жіберіледі.

- жазбаша жауаптар плагиатқа тексеріледі;
- академиялық адалдықты сақтау қажет.

Маңызды жағдай - емтиханда басқа кітаптарды, оқулықтарды, қолжазбаларды, қаламдарды, кез келген қосымша техникалық құралдарды (телефондар, гаджеттер, дербес компьютерлер, ноутбуктер) пайдалануға тыйым салынады.

Емтихан кезінде бөлмеде тек емтихан тапсырушы болуы керек. Бөгде адамдармен үйде болған кезде сөйлесуге немесе көмекке шақыруға болмайды.

Маңызды жағдай -емтихан прокторингпен бірге жүреді. Егер проктор емтиханнан өткен бейнежазбаны қарап шыққаннан кейін ережелерді бұзу фактілері анықталса, қойылған бағаның күші жойылуы мүмкін.

Студенттерге арналған толығырақ нұсқаулық әл-Фараби атындағы ҚазҰУ сайтында сілтеме бойынша қол жетімді.

<https://www.kaznu.kz/content/files/pages/folder22185/app.oqylyq.kz%20%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D1%83%D1%81.pdf>

Бағалау критерийлері (бағалау шкаласы):

Тапсырмалардың сапасын бағалау үшін критерийлер қажет:

- ішкі жағдайларды немесе сыртқы критерийлер ескере отырып, бағалау, қорытынды жасау қабілеті көрсетілді;
- мәселені шешуге пәнаралық көзқарас көрсетілді, әртүрлі ғылыми салалардан білімді интеграциялау жүзеге асырылды;
- мәселені шешуге негіз болған тұжырымдарды сенімді түрде дәлелдейтін дәлелдер жүйесін құру;
- мәселені шешудің дәстүрлі емес тәсілін қолдану;
- ой (идея) негізінде жатқан және нәтижесінде іске асырылған шешімдерді теориялық негіздеу;
- терминологияны меңгергендігін көрсету;
- білімді қолдану, талдау, сын жүргізу.

PhD, аға оқытушысы Орынбасарова Г.О. пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәлімет және сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесе, 2 сұрақ практикалық бағытталған болады. Емтиханда көшіруге болмайды.

Емтихан жауаптары 100 баллдық жүйе бойынша бағаланады:

95% - 100%: A	90% - 94%: A-	75% - 79%: B
85% - 89%: B+	80% - 84%: B	60% - 64%: C-
70% - 74%: B-	65% - 69%: C	0% -49%: F
55% - 59%: D+	50% - 54%: D-	

1 сұрақ жауабы максималды - 50 балл, 2 сұрақ жауабы максималды – 50 баллды құрайды.

Бағасы	Жауаптың максималды бағалануы	49балл	50 балл
Өте жақсы (90-100%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барлық теориялық сұрақтың барлығына толық және дұрыс жауап берілген 2. Барлық практикалық мәселелер шешімін тапқан 3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған. 4. Шығармашылық дағдылар көрініс тапқан 	49-50	45-50
жақсы (70-89 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барлық теориялық сұрақтарға дұрыс жауап берілген, бірақ қателіктер бой алдырған, немесе толық аспаған. 2. Практикалық мәселелер шешімін тапқан, алайда аз-маз қателіктер бар 3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған 	35-44	36-45
қанағаттанырлық (50-69%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жалпы теориялық сұрақтарға жауап берілген, алайд баяндалуында, логикалық жүйелілігінде а біршама қателіктер кездеседі. 2. Практикалық мәселе толық шешімін таппаған. 3. Материал сауатты баяндалған, алайда логикалық байланысы бұзылған. 	25-34	25-35
қанағаттанырлықсыз (0-49 %)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теориялық сұрақтарға жауаптарда өрескел қателіктер бар 2. Практикалық тапсырма орындалмаған 3. Жауапта грамматикалық, терминологиялық қателіктер бар, логикалық байланыс жоқ 	0-24	0-24

«Тақырыптар бойынша құрастырылатын тапсырмалар»

1. Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария пәні, мақсатты, міндеттері. Тамақтану гигиенасы және санитария. Елдің санитарлық қызметіне талдау жасаңыз
2. Санитарлық-азық-түлік қадағалау түрлері. ҚР-да тұтынушылардың құқықтарын қорғау саласындағы қадағалау қызметін ұйымдастыру схемасы
3. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау
4. ҚР санитарлық заңнамасының нормативтік құжаттарын, техникалық регламенттерін пысықтау
5. ҚР Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы заңнамасына талдау жасаңыз
6. Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаның физикалық қасиеттері
7. Тамақтану кәсіпорындарындағы ауа ортасының санитарлық-гигиеналық сипаттамасы.
8. Судың гигиеналық және эпидемиологиялық маңызы
9. Тамақтану орындарындағы судың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы
10. Топырақтың гигиеналық және эпидемиологиялық сипаттамасы
11. Тамақтану орындарындағы топырақтың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы
12. Ішек инфекцияларының алдын алу. Тамақтану улану және гельминтоздар
13. Бактериялық тамақтану уланудың сипаттамасы бойынша кесте құру. "Зиянды" өнімді немесе тағамды анықтауға арналған сауалнама парағы
14. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жоспарлаудың гигиеналық принциптері
15. Келушілерге арналған үй-жайларды жинауға және жоспарлауға қойылатын гигиеналық талаптар
16. Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаны санитарлық қорғау. Желдету гигиенасы. Сумен жабдықтау көздері мен жүйелерінің гигиеналық сипаттамасы. Жаппай тамақтандыру индустриясы кәсіпорындарын сумен жабдықтау
17. Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын, ыдыстарын дайындауға арналған материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар
18. Ыдысты орау материалдарына қойылатын талаптар
19. Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимін және персоналдың жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау
20. Қызметкерлерді медициналық тексеру
21. Тұтынушыларға арналған әкімшілік-тұрмыстық үй-жайлар мен үй-жайларды жоспарлауға қойылатын гигиеналық талаптар. Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын, ыдыстарын дайындауға арналған материалдарға қойылатын талаптар. Ыдысты орау материалдарына қойылатын талаптар
22. Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, өткізуге қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар
23. Өнімнің жекелеген түрлерін сақтауға қойылатын талаптар бойынша кестені толтыру.
24. Шикізат пен жартылай фабрикаттарға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар
25. Тамақтану кәсіпорындарын жинау, жуу, дезинфекциялау кестесін жасау
26. Аспаздық өнімдерді өндіру гигиенасы
27. Аса тез бұзылатын аспаздық бұйымдарды өндіруге қойылатын санитариялық талаптар
28. Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимі және персоналдың жеке гигиена ережелері. Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, сатуға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар
29. Ет, балық өнімдерін сараптау
30. Балалар мен жасөспірімдерге арналған өнім өндірісінің технологиялық ерекшеліктері
31. ХАССП қағидаттарына негізделген тамақ қауіпсіздігі жүйесі шеңберінде өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу
32. ХАССП жүйесінің құжаттамасымен танысу

Негізгі әдебиеттер:

1. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - СПб. : Лань, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-8114-2503-7

2. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с. - ISBN 978-5-4377-0014-3
3. Биньковская О.В. Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие / О.В. Биньковская, Н.И. Мячикова, Ю.А. Болтенко. – Белгород: ИД «Белгород» НИУ «БелГУ», 2018. – 96 с.
4. Санитария и гигиена в общественном питании: Курс лекций / Под редакцией А.В. Бороздина; ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – 1-ое издание. – Саратов, 2016.- 53 с.

Қосымша әдебиеттер:

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания
2. [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Зурабина. - Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания ; 2021-03-01. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019
- Линич Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич. - 2-е изд., стер. - : Издательство "Лань", 2018. - 188. - ISBN 978-5-8114-2503-7.
3. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с