

СИЛЛАБУС
 2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі
 «6В11103 - Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» мамандығы білім беру бағдарламасы

Пәннің ID және атауы	Білім алушының өзіндік жұмысын (БӨЖ)	Кредиттер саны			Кредиттердің жалпы саны	Оқытушының жетекшілігімен білім алушының өзіндік жұмысы (ОБӨЖ)
		Дәрістер (Д)	Семинар сабақтар (СС)	Зерт. сабақтар (СС)		
GSPP 3220-Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария	5	1,70	-	3,30	5	5
ПӘН ТУРАЛЫ АКАДЕМИЯЛЫҚ АҚПАРАТ						
Оқыту түрі	Циклы, компоненті	Дәріс түрлері	Семинар сабақтарының түрлері	Қорытынды бақылаудың түрі мен платформасы		
Оффлайн	БП ТК	Аналитикалық дәріс	Зертханалық сабақтарды орындау	Жазбаша (Универ жүйесі, онлайн)		
Дәріскер (лер)	Орынбасарова Гүлнар Орынбасаровна, PhD доктор, аға оқытушы					
e-mail:	gulnar.86_27@mail.ru					
Телефоны:	+77027681606					
Ассистент (тер)						
e-mail:						
Телефоны:						
ПӘННІҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ПРЕЗЕНТАЦИЯСЫ						
Пәннің мақсаты	Оқытудан күтілетін нәтижелер (ОН)*			ОН кол жеткізу индикаторлары (ЖИ)		
Студенттерге санитарлық нормалар мен тамақтану кәсіпорындары мен қонақ үй - мейрамхана кешендерін жобалауға, ұйымдастыруға және пайдалануға қойылатын талаптар саласындағы негізгі білім мен дағдылар кешенін қалыптастыру	1. «6В11103 - Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» Білім беру бағдарламасы бойынша келесідей оқу нәтижелеріне жете алады: студенттерді қоғамдық тамақтандыру орындарындағы кәсіпорындарының қызметтерімен таныстыру;			1.1 Қоғамдық тамақтандыру орындарындағы кәсіпорындарының қызметтерінің негізгі ерекшеліктерін ажырата алады;		
	2. тамақтану кәсіпорындарында өндірістік процестерді ұйымдастыруды зерттеу;			1.2 Қоғамдық тамақтандыру орындарының және мейрамхана кәсіпорындарын жобалау мен абаттандыруға қойылатын гигиеналық талаптар түрлерін біледі;		
	3. студенттерге қоғамдық тамақтандыру орындарындағы жеке және өндірістік гигиенаға қойылатын талаптарды зерттеу негізінде білім беру;			2.1 Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының жабдықтарына қойылатын гигиеналық талаптарын талдай алады;		
				2. Микроорганизмдердің түрлері олардың қатысуы және заттар айналымындағы рөлінің негізгі ерекшеліктерін жіктей алады;		
				3.1 Тамақ инфекциясы мен уланудың алдын алу әдістерін зерттей алады;		

		3.2 Ауа , су, тамақ шикізаты және дайын тамақ өнімдерінің микрофлорасын талдай алады;
	4. студенттерге қоғамдық тамақтандыру орындарында тұтынушылардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету талаптарын меңгерту;	4.1 Азық - түліктің тағамдық, биологиялық құндылығы және олардың санитарлық-эпидемиологиялық рөлін анықтай алады;
		4.2 Балалар мен жасөспірімдерге арналған өнім өндірісінің технологиялық ерекшеліктерін ажырата алады;
	5. қоғамдық тамақтандыру орындарының және мейрамхана кешенінің санитарлық-гигиеналық талаптары мен нормаларын іске асыру бойынша жүйелерді қарастыруды меңгеру.	5.1 ХАССП қағидаттарына негізделген азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін талдай алады;
		5.2 ХАССП жүйесінің құжаттарын меңгереді.
Пререквизиттер	Қонақжайлылық индустриясының негіздері	
Постреквизиттер	Мейрамханадағы қызмет көрсету сапасын басқару	
Оқу ресурстары	<p>Негізгі әдебиеттер:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Қосымша әдебиеттер:</p> <p>1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания</p> <p>2. [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Зурабина. - Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания ; 2021-03-01. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019</p> <p>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.</p> <p>3. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с</p> <p>Электронные ресурсы:</p> <p>https://e.lanbook.com/book/103192 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. https://e.lanbook.com/book/103192</p> <p>Зерттеушілік инфрақұрылымы</p>	

	<p>1. Қоғамдық тамақтандыру орындары. Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы 1. Web of Science Core Collection 2. SCOPUS БАЗАСЫ</p> <p>Интернет-ресурстар (3-5 кем емес) 1. http://elibrary.kaznu.kz/ru 2. http://www.dataplus.ru- сайт компании Дата+ которое занимается распространением географических информационных систем (ГИС) от мировых лидеров - компаний ESRI и ERDAS. Техническая поддержка, обучение, консалтинг, выполнение комплексных проектных работ на основе ГИС-технологий. 3. http://www.google.kz сайт где можно найти материалы про геоинформационных систем. Использование ГИС технологии в социально-экономической географии</p> <p>2. MOOC/видеодәрістер және т.б. Программалық қамтамасыздандырылуы (егер қажет болса) 1. 2.</p>
--	--

<p>Пәннің академиялық саясаты</p>	<p>Пәннің академиялық саясаты әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың Академиялық саясатымен және академиялық адалдық Саясатымен айқындалады.</p> <p>Құжаттар Univer ИЖ басты бетінде қолжетімді.</p> <p>Ғылым мен білімнің интеграциясы. Студенттердің, магистранттардың және докторанттардың ғылыми-зерттеу жұмысы – бұл оқу үдерісінің тереңдетілуі. Ол тікелей кафедраларда, зертханаларда, университеттің ғылыми және жобалау бөлімшелерінде, студенттік ғылыми-техникалық бірлестіктерінде ұйымдастырылады. Білім берудің барлық деңгейлеріндегі білім алушылардың өзіндік жұмысы заманауи ғылыми-зерттеу және ақпараттық технологияларды қолдана отырып, жаңа білім алу негізінде зерттеу дағдылары мен құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған. Зерттеу университетінің оқытушысы ғылыми-зерттеу қызметінің нәтижелерін дәрістер мен семинарлық (практикалық) сабақтар, зертханалық сабақтар тақырыбында, силлабустарда көрініс табатын және оқу сабақтары мен тапсырмалар тақырыптарының өзектілігіне жауап беретін ОБӨЗ, БӨЗ тапсырмаларына біріктіреді.</p> <p>Сабаққа қатысуы. Әр тапсырманың мерзімі пән мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p> <p>Академиялық адалдық. Практикалық/зертханалық сабақтар, БӨЖ білім алушының дербестігін, сыни ойлауын, шығармашылығын дамытады. Плагиат, жалғандық, шпаргалка пайдалану, тапсырмаларды орындаудың барлық кезеңдерінде көшіруге жол берілмейді. Теориялық оқыту кезеңінде және емтихандарда академиялық адалдықты сақтау негізгі саясаттардан басқа «Қорытынды бақылауды жүргізу Ережелері», «Ағымдағы оқу жылының күзгі/көктемгі семестрінің қорытынды бақылауын жүргізуге арналған Нұсқаулықтары», «Білім алушылардың тестілік құжаттарының көшіріліп алынуын тексеру туралы Ережесі» тәрізді құжаттармен регламенттеледі.</p> <p>Инклюзивті білім берудің негізгі принциптері. Университеттің білім беру ортасы гендерлік, нәсілдік/этникалық тегіне, діни сенімдеріне, әлеуметтік-экономикалық мәртебесіне, студенттің физикалық денсаулығына және т.б. қарамастан, оқытушы тарапынан барлық білім алушыларға және білім алушылардың бір-біріне әрқашан қолдау мен тең қарым-қатынас болатын қауіпсіз орын ретінде ойластырылған. Барлық адамдар құрдастары мен курстастарының қолдауы мен достығына мұқтаж. Барлық студенттер үшін жетістікке жету, мүмкін емес нәрселерден гөрі не істей алатындығы болып табылады. Өртүрлілік өмірдің барлық жақтарын күшейтеді.</p> <p>Барлық білім алушылар, әсіресе мүмкіндігі шектеулі жандар, телефон/e-mail gulnar.86_27@mail.ru немесе MS Teams-тегі бейне байланыс арқылы <u>жиналысқа тұрақты сілтеме жасаңыз</u> кеңестік көмек ала алады.</p> <p>MOOC интеграциясы (massive openlline course). MOOC-тың пәнге интеграциялануы жағдайында барлық білім алушылар MOOC-қа тіркелуі қажет. MOOC модульдерінің өту мерзімі пәнді оқу кестесіне сәйкес қатаң сақталуы керек.</p> <p>Назар салыңыз! Әр тапсырманың мерзімі пәннің мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген, сондай-ақ MOOC-та көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p>
--	---

БІЛІМ БЕРУ, БІЛІМ АЛУ ЖӘНЕ БАҒАЛАНУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Оқу жетістіктерін есептеудің баллдық-рейтингтік әріптік бағалау жүйесі	Бағалау әдістері
--	------------------

Баға	Баллдардың сандық баламасы	% мәндегі баллдар	Дәстүрлі жүйелегі баға	Критериялды бағалау – айқын әзірленген критерийлер негізінде оқытудың нақты қол жеткізілген нәтижелерін оқытудан күтілетін нәтижелерімен ара салмақтық процесі. Формативті және жиынтық бағалауға негізделген. Формативті бағалау – күнделікті оқу қызметі барысында жүргізілетін бағалау түрі. Ағымдағы көрсеткіш болып табылады. Білім алушы мен оқытушы арасындағы жедел өзара байланысты қамтамасыз етеді. Білім алушының мүмкіндіктерін айқындауға, қиындықтарды анықтауға, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесуге, оқытушының білім беру процесін уақтылы түзетуге мүмкіндік береді. Дәрістер, семинарлар, практикалық сабақтар (пікірталастар, викториналар, жарыссөздер, дөңгелек үстелдер, зертханалық жұмыстар және т.б.) кезінде тапсырмалардың орындалуы, аудиториядағы жұмыс белсенділігі бағаланады. Алынған білім мен құзыреттілік бағаланады. Жиынтық бағалау – пән бағдарламасына сәйкес бөлімді зерделеу аяқталғаннан кейін жүргізілетін бағалау түрі. БӨЖ орындаған кезде семестр ішінде 3-4 рет өткізіледі. Бұл оқытудан күтілетін нәтижелерін игеруді дескрипторлармен арақатынаста бағалау. Белгілі бір кезеңдегі пәнді меңгеру деңгейін анықтауға және тіркеуге мүмкіндік береді. Оқу нәтижелері бағаланады.	
A	4,0	95-100	Өте жақсы	Формативті және жиынтық бағалау Оқытушы бағалаудың өз түрлерін енгізеді немесе ұсынылған нұсқаны қолданады Дәрістердегі белсенділік Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі Өзіндік жұмысы Жобалық және шығармашылық қызметі Қорытынды бақылау (емтихан) ЖИЫНТЫҒЫ	
A-	3,67	90-94	Жақсы		
B+	3,33	85-89			
B	3,0	80-84			
B-	2,67	75-79	Қанағаттанарлық		
C+	2,33	70-74			
C	2,0	65-69			
C-	1,67	60-64			
D+	1,33	55-59			Қанағаттанарлықсыз
D	1,0	50-54			
				% мәндегі баллдар Оқытушы өзінің баллдарға бөлуін күнтізбеге (кестеге) сәйкес пункттерге енгізеді. Емтихан және пән бойынша қорытынды балл өзгермейді. 5 20 25 10 40 100	

Оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесі (кестесі). Оқытудың және білім берудің әдістері.

Аптасы	Тақырып атауы	Сағат саны	Макс. балл
МОДУЛЬ 1 Санитарлық заңнама және қолданыстағы санитарлық - гигиеналық нормативтік актілер			
1	Д 1. Кіріспе. Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария пәні, мақсатты, міндеттері. Тамақтану гигиенасы және санитария. Елдің санитарлық қызметі	1	
	СС 1. Санитарлық-азық-түлік қадағалау түрлері. ҚР-да тұтынушылардың құқықтарын қорғау саласындағы қадағалау қызметін ұйымдастыру схемасы.	2	8
2	Д 2. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау.	1	
	СС 2. ҚР санитарлық заңнамасының нормативтік құжаттарын, техникалық регламенттерін пысықтау.	2	8
	ОБӨЖ 1. БӨЗ 1 орындау бойынша кеңестер. ҚР Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы заңнамасы (Презентация).	1	
3	Д 3. Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаның физикалық қасиеттері.	2	
	СС 3. Тамақтану кәсіпорындарындағы ауа ортасының санитарлық-гигиеналық сипаттамасы.	1	8
	БӨЖ 1. ҚР Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы заңнамасы (Презентация).	2	22
4	Д 4. Судың гигиеналық және эпидемиологиялық маңызы.	1	
	СС 4. Тамақтану орындарындағы судың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы.	2	8
5	Д 5. Топырақтың гигиеналық және эпидемиологиялық сипаттамасы	1	
	СС 5. Тамақтану орындарындағы топырақтың санитарлық-гигиеналық сипаттамасы.	2	8
МОДУЛЬ 2 Сыртқы орта факторларының санитарлық-гигиеналық сипаттамасы және тамақтану кәсіпорнының санитарлық-техникалық жабдықтарына қойылатын талаптар			
6	Д 6. Ішек инфекцияларының алдын алу. Тамақтану улану және гельминтоздар	1	
	СС 6. Бактериялық тамақтану уланудың сипаттамасы бойынша кесте құру. "Зиянды" өнімді немесе тағамды анықтауға арналған сауалнама парағы	2	8
	ОБӨЖ 2. БӨЗ 2 орындау бойынша кеңестер	1	
7	Д 7. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жоспарлаудың гигиеналық принциптері.	2	8
	СС 7. Келушілерге арналған үй-жайларды жинауға және жоспарлауға қойылатын гигиеналық талаптар	1	

	БӨЖ 2. Ауа ортасының гигиеналық сипаттамасы. Ауаны санитарлық қорғау. Желдету гигиенасы. Сумен жабдықтау көздері мен жүйелерінің гигиеналық сипаттамасы. Жаппай тамақтандыру индустриясы кәсіпорындарын сумен жабдықтау (Реферат)	2	22
Аралық бақылау 1			100
8	Д 8. Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын, ыдыстарын дайындауға арналған материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар.	1	
	СС 8. Ыдысты орау материалдарына қойылатын талаптар.	2	5
	ОБӨЖ 3. БӨЗ 3 орындау бойынша кеңестер.	1	
9	Д 9. Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимін және персоналдың жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау.	1	
	СС 9. Қызметкерлерді медициналық тексеру.	2	5
	БӨЗ 3. 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 (Презентация)	1	20
10	Д 10. Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, өткізуге қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар.	1	
	СС 10.. Өнімнің жекелеген түрлерін сақтауға қойылатын талаптар бойынша кестені толтыру.	2	5
	ОБӨЖ 4. БӨЗ 4 орындау бойынша кеңестер.	1	
МОДУЛЬ 3 Тамақтану кәсіпорындарын ұстауға және технологиялық процеске қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар			
11	Д 11 Шикізат пен жартылай фабрикаттарға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар.	1	
	СС 11. Тамақтану кәсіпорындарын жинау, жуу, дезинфекциялау кестесін жасау.	2	5
12	Д 12.. Аспаздық өнімдерді өндіру гигиенасы.	1	
	СС 12. Аса тез бұзылатын аспаздық бұйымдарды өндіруге қойылатын санитариялық талаптар.	2	5
	БӨЗ 4. Тамақтану кәсіпорындарының санитарлық-гигиеналық режимі және персоналдың жеке гигиена ережелері. Тамақ өнімдерін қабылдауға, сақтауға, сатуға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар (Презентация)		20
13	Д 13. Ет, балық өнімдерін сараптау	1	
	СС 13. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттарын зерттеу.;8,m9*].	2	5
	ОБӨЖ 5. БӨЗ 5 орындау бойынша кеңестер.	1	
14	Д 14. Балалар мен жасөспірімдерге арналған өнім өндірісінің технологиялық ерекшеліктері.	1	
	СС 14. Аурудың диагнозы: - аурудың белгілері бойынша.	2	5
	БӨЗ 5. ХАССП қағидаттарына негізделген тамақ қауіпсіздігі жүйесі шеңберінде өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу (Презентация)	1	20
15	Д 15. ХАССП қағидаттарына негізделген тамақ қауіпсіздігі жүйесі шеңберінде өндірістік бақылауды ұйымдастыру және жүргізу.	1	
	СС 15. ХАССП жүйесінің құжаттамасымен танысу.	2	5
Аралық бақылау 2			100
Қорытынды бақылау (емтихан)			100
Пән үшін жиынтығы			100

Декан

Кафедра меңгерушісі

Дәріскер



Ақтымбаева А.С.

Плохих Р.В.

Орынбасарова Г.О.