

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 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ 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 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуге бағытталған. Емтиханда көшіруге болмайды.

Емтихан жауаптары 100 баллдық жүйе бойынша бағаланады:

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

ҚОРЫТЫНДЫ БАҚЫЛАУДЫ КРИТЕРИАЛДЫ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ

Пән: «GSPP 3220-Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария». Қорытынды бақылау формасы: [Жазбаша онлайн](#). Платформасы: [Универ Жүйесі](#)

Критерий	«Өте жақсы»	«Жақсы»	«Қанағаттанарлық»	«Қанағаттандырылмайсыз»	
	90-100 %	70-89 %	50-69 %	25-49 %	0-24 %
1 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну	Сұрақтарға қажет жерде мысалдармен суреттелген толық жауаптар берілген; Жауаптар сауатты ғылыми тілде баяндалған, тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария бойынша терминдер мен ұғымдар дұрыс қолданылған және дұрыс ашылған.	Сұрақтарға тұтастай дұрыс жауаптар берілді, бірақ принципті емес жеке дәлсіздіктермен. Курстың тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария бойынша терминдері дұрыс қолданылмайды, жеке қате мәлімдемелер стилистикалық қателіктері бар. Жауаптарда қазіргі заманғы ақпараттық жүйелер, техникалық, бағдарламалық – өнімдер, санитарлық-гигиеналық талаптар дұрыс көрсетілмеген.	Сұрақтарға жауаптар үзінді сипатында болып, дұрыс технологиялық жүйелер дұрыс емес технологиялармен аралас. Тақырыпты толық ашу үшін қажетті курстың мазмұндық блоктары қамтылмайды. Студент жалпы оқу курсының тақырыбына назар аударады, бірақ нақты мәселелерді ашуда қиындықтарға тап болады.	Жауаптар сұрақтардың мазмұнына сәйкес келмейді. Оқу курсы үшін сұрақтардағы негізгі ұғымдар қате түсіндіріледі.	Сұрақтарға жауаптар жоқ; студенттің оқу материалының көп немесе маңызды бөлігін білмеуі немесе түсінбеуі анықталған. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу
2 сұрақ	30-34 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну таңдалған әдістеме мен технологияны нақты қолданбалы тапсырмаларға қолдану	Курстың технологиясы мен әдіснамасы Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі бағытындағы білім алушыларды даярлау бағытының ерекшелігін ескере отырып, терең мағынада қолданылады; ғылыми ұғымдар қойылған тапсырмаға нақты қолданылады, содан кейін негізгі проблеманы логикалық және дәлелді түрде ашады;	Курстың әдіснамасы мен студенттің алған білімі әлсіз құрылымдалған және емтихан билетінде ұсынылған нақты практикалық тапсырмаларды шешуге бейімделген. Білім алушы жауаптарында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жоспарлаудың гигиеналық принциптері орташа деңгейде қарастырған, жауапта маңызды емес нақты қателер бар, оларды өздігінен түзете алады;	Курстың құралдары ішінара аз құрылымданған, мазмұны аз, жауапта нақты емес, презентация логикасы бұзылған, ұсынылған материалдың мағынасы жоқ, пәнаралық байланыстар туралы түсінік жоқ.	Пәннің мақсатты міндеттерімен және негізгі ерекшеліктерін ажырата алмайды, студент өз бетінше түзете алмайтын елеулі нақты қателіктердің көп кездесуі, емтихан мазмұны бойынша қосымша сұрақтардың көпшілігіне білім алушыға жауап жазу қиынға соғады немесе дұрыс жауап бермейді.	Тапсырманы шешу және курсты түсіндіру үшін тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария туралы түсініктеме аппараты жөнінде білімді қолдана алмау; жауап беру кезінде (бір сұраққа) 3-4-тен астам өрескел қателіктер жібереді, оны тіпті мұғалімнің көмегімен түзете алмайды; материалды толық игермеген. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.
3 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл

<p>Таңдалған әдістеменің ұсынылған практикалық тапсырмаға қолданылуын бағалау және талдау, нәтижені негіздеу</p>	<p>Тамақтандыру орындарындағы гигиена және санитария бойынша әдістер мен жүйелерді интеграциялау, негіздеу және талдау, жауапты құрылымдау, емтихан билеті мәселесі бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 5 ережесін талдау қабілетінің болуы, жауаптар мысалдармен және көрнекі материалдармен, оның ішінде білім алушының өз тәжірибесінен суреттеледі.</p>	<p>Курстың әдістері мен технологияларын қолдануды интеграциялау және талдау, білімді жаңғырту кезінде елеусіз қателіктер жібере отырып, ғылыми ұғымдарды қолдану арқылы өз ойларын бекіту үшін көрнекі материалдарды қолдану; емтихан билеті сұрақтары бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 3-4 ережелерін талдау.</p>	<p>Курстың заңдылықтары мен принциптерінің үстіртін негіздемесі, оқу бағдарламасына сәйкес материалдың негізгі көлемін және жетекші сұрақтардың талабымен әлсіз қолдану; оны өз бетінше орындауда қиындықтар туындауы.</p>	<p>Курстың әдістері мен технологияларын қолданудың негізділігі мен талдауының болмауы, репродуктивті сипаттағы сұрақтарға жауап беру кезінде қиындықтың көрінісі.</p>	<p>Мысалдар келтірген кезде курс әдістерін қолдану қабілетінің болмауы; Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.</p>
--	---	---	--	---	---

«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