

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе
И.О. Петрищев
« 30 » Августа 2017 г.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» является: формирование у студентов представления о технике и технологии дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений предприятий общественного питания.

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
Компетенции			
способностью организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
	ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения воспитания различных категорий населения.	ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению

<p>способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)</p>	<p>ОР-7 --понятие и виды источников образовательного права; -основы правового статуса субъектов образовательных правоотношений;</p> <p>ОР-8 - систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>	<p>ОР-9 - применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом;</p> <p>ОР-10 --разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права.</p>	<p>ОР-11 - анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности;</p> <p>ОР-12 - способами реализации норм права в сфере образования</p>
---	---	--	---

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы (должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)

Дисциплина «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения (Б1.В.ОД.11 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьных курсов «Химия», «Биология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Микробиология пищевых продуктов; во 2 семестре: Экспертиза пищевых продуктов.

Результаты изучения дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Эргономика, Организация производства на предприятиях общественного питания, Организация работы бара.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра			Учебные занятия					В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практич. Занятия, час	Зачет, час	Самостоят. Работа, час		
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
2	2	72	2	-	6		58	2	зачет
Итого:	2	72	2	-	6		58	2 (25%)	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения				
	Лек ц. заня тия	Лаб. заня тия	Пра кт. заня тия	Сам ост. рабо та	Объе м уч. раб. с прим. интер
2 семестр					
Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.	2		2	10	4
Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.	-		2	10	4
Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания.	-		2	10	4
ИТОГО 2 семестр:	2		6	40	12 (37,5 %)

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезсредств на патогенную микрофлору. Источники обсеменения внешней среды, сырья и продукции возбудителями инфекционных и инвазионных болезней. Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезинсектицидных средств на патогенных беспозвоночных. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными беспозвоночными. Дезинсектицидные средства и методы дезинсекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дератизационных препаратов на патогенных грызунов. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными грызунами. Средства дератизации и методы дератизации, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям). Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:

- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Микробиология и охрана труда.
2. Действие факторов внешней среды на микроорганизмы.
3. Микробы в окружающей среде.
4. Профилактика профессиональных заболеваний парикмахерам.
5. Болезни, передающиеся контактным путем.
6. Гнойничковые заболевания.
7. Грибковые заболевания
8. Отдельные виды дезинфицирующих и моющих средств.
9. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю и таре.
10. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке товаров.
11. Требования к транспортным средствам и перевозке товаров.
12. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке, хранению и складированию различных видов товаров.
13. Требования к складским помещениям и условиям хранения товаров.
14. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации товаров.
15. Требования к обслуживанию потребителей.
16. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов.
17. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.

Тематика рефератов

1. Дезинфекция, ее виды способы и методы.
2. Дезинфектанты и антисептики. Требования, предъявляемые к химическим дезинфектантам и антисептикам.
3. Механизм и мишени действия дезинфектантов и антисептиков.
4. Комбинированные дезинфектанты и антисептики: цель создания, примеры.
5. Методы определения антимикробной активности дезинфектантов и антисептиков
6. Резистентность микроорганизмов к действию дезинфектантов и антисептиков.
7. Естественная и приобретенная резистентность.
8. Факторы, определяющие развитие резистентности микроорганизмов к действию дезинфектантов и антисептиков

9. Эпидемиологическое значение насекомых, грызунов как переносчиков возбудителей пищевых заболеваний. Понятие о дезинсекции и дератизации.
10. Токсиколого – гигиеническая характеристика инсектицидных препаратов.
11. Характеристика инсектицидов.
12. Пиретрины и пиретроиды.
13. Правила и порядок проведения дезинсекции и дератизации.
14. Механический метод дератизации.
15. Биологический метод дератизации.
16. Меры предосторожности при уничтожении грызунов.

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы формирования компетенций	Знать	Уметь	Владеть
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Теоретически й (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 - особенность и обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов основам производственной санитарии и гигиены ОР-2 - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий		

		населения в рамках санитарии и гигиены		
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.		ОР-3 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР- 4 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Практически й (владеть) технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.			ОР-5 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам ОР- 6 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по практическому (производственному) обучению.

<p>способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)</p>	<p>Теоретически й (знать) -понятие и виды источников образовательного права; -основы правового статуса субъектов образовательных правоотношений; -систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>	<p>ОР-7 - понятие и виды источников образовательного права</p> <p>ОР-8 - систему правовых гарантий, обеспечивающих функционирование и развитие образования в РФ; правовые основы регулирования трудовых отношений в сфере педагогической деятельности.</p>		
<p>способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)</p>	<p>Модельный (уметь) -применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом; -разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права.</p>		<p>ОР-9 - применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом</p> <p>ОР- 10 - разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права</p>	

способностью организовывать профессиональную педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)	Практически й (владеть) -навыками анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности; -способами реализации норм права в сфере образования			<p>ОР-11 -навыками анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности</p> <p>ОР-12 - способами реализации норм права в сфере профессионального образования</p>
---	---	--	--	--

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

№ п/п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	НАИМЕНОВАНИЕ СРЕДСТВА, используемого для текущего оценивания образовательного результата	КОД диагностируемого образовательного результата дисциплины												
			ОР-1	ОР-2	ОР-3	ОР-4	ОР-5	ОР-6	ОР-7	ОР-8	ОР-9	ОР-10	ОР-11	ОР-12	
1	Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.	ОС-1 Групповое обсуждение	+			+					+		+		
2	Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания .	ОС-1 Групповое обсуждение										+	+	+	+

Промежуточная аттестация	ОС-5 зачет в форме собеседования по вопросам
---------------------------------	--

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-2 Мини выступление

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	22
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	22
Всего:		44

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	4
сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	14
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	14
Всего:		32

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

При проведении зачета учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания зачета:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-10

Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	11-21
Показал отличные умения в рамках освоенного учебного материала	Модельный (уметь)	22-32

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА

1. Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезсредств на патогенную микрофлору.
2. Источники обсеменения внешней среды, сырья и продукции возбудителями инфекционных и инвазионных болезней.
3. Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.
4. Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезинсектицидных средств на патогенных беспозвоночных.
5. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными беспозвоночными.
6. Дезинсектицидные средства и методы дезинсекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.
7. Особенности и условия, определяющие эффективность действия дератизационных препаратов на патогенных грызунов.
8. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными грызунами.
9. Средства дератизации и методы дератизации, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В	Темы докладов

		оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	
2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Зачет в форме устного собеседования по вопросам	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «зачтено»/«незачтено» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к зачету.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

4 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	1
2.	Посещение практических занятий	1	3
3.	Работа на занятии: - решение задач; - результат выполнения домашней работы; - активность на занятии.	44 20 20 4	132
4.	Реферат	32	32
5.	Зачет	32	32
ИТОГО:	2 зачетные единицы		200

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Зачёт
2 семестр	Разбалловка по видам работ	1 х 1=1 баллов	3х 1=3 баллов	3 х 44=132 баллов	32 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	1 балл max	3 балла max	136 баллов max	168 баллов max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация», трудоёмкость которой составляет 2 ЗЕ и изучается во 2 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «зачтено» или «не зачтено» согласно следующей таблице:

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 60
«не зачтено»	60 и менее

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Азизов Б.М., Чепегин И.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=356864>]
2. Васильев, С. И. Основы промышленной безопасности. Ч. 1 : в 2 ч. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. И. Васильев, Л. Н. Горбунова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2012. - 502 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread2.php?book=492464>]
3. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=239995>]
4. Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.:РИПО, 2017. - 135 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=946816>]
5. Феоктистова Т.Г., Феоктистова О.Г., Феоктистова, Наумова Т.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 382 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363112>]

Дополнительная литература

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430491>]
2. Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504977>]
3. Сидоренко С.Ю. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие/ Под ред. Ю.И. Сидоренко. — М.: ИНФРА-М, 2016. — 182 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=541927>]

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- **Справочные материалы** [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://ochprosto.com/dezinfekciya-dezinsekcija-deratizacija-cto-eto/>
- Информационные и справочные материалы по вопросам производственной санитарии./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.restorante.com.ru/>.
- Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://beyklovov.ru>
- Нормативные документы. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://moskvet.ru/odi/docs/>.
- Электронный фонд./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420360205>.
- Методические рекомендации. / [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=657

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, практических занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к практическому занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения практических занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов практических занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель

оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Практические занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотнесении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д. Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр).

Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 мая. Сдача реферата на проверку преподавателю до 30 июня. Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет. План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану. Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение.* В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- *Заключение (или выводы).* В заключении подводится итог проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (зачет).

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое

программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
 * Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic K X B061A (BA0000003768), LCD/LED Телевизор “46 Samsung” UE 46EH5057K (BA0000005085), проектор VIEWSONIC (BA0000007777).	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdbc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdbc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0TkpbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное

		<p>обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
<p>Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)</p>	<p>Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф</p>	

	<p>навесной с стеклом 800-300*720 (ВА0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (ВА0000006083), стол- мойка 800*600*850 (ВА0000006084), стол- рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006085), стол- рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006086), стол- рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006087), стол- рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол- рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол- рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол- остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол- остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол- обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол- обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
--	---	--