

Рабочая программа дисциплины

Безопасность и санитария в ресторанной и гостиничной деятельности

<i>Направление подготовки</i>	Менеджмент
<i>Код</i>	38.03.02
<i>Направленность (профиль)</i>	Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе
<i>Квалификация выпускника</i>	Бакалавр

1. Перечень кодов компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПК-3
Профессиональные		ПК-14

2. Компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ПК-3	Способен выявлять, регистрировать, анализировать и классифицировать риски и разрабатывать комплекс мероприятий по их минимизации для управления организацией	ПК 3.1. Решает профессиональные задачи с применением инструментальных средств оценки и интерпретации рисков для управления организацией ПК 3.3. Разрабатывает комплекс мероприятий по минимизации рисков для выработки управленческих решений
ПК-14	Способен обеспечивать оценку и контроль эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК 14.2. Разрабатывает предложения по использованию методов оценки и контроля эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК 14.3. Определяет особенности развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине

3.1. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине

Планируемые результаты обучения по дисциплине представлены дескрипторами (знания, умения, навыки).

Дескрипторы по дисциплине	Знать	Уметь	Владеть

Код компетенции	ПК-3		
	-научные (теоретические) и нормативные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в современных условиях в сфере гостеприимства и общественного питания; -классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; -принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации в сфере гостеприимства и общественного питания	-поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; -выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; -оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению в сфере гостеприимства и общественного питания	-методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; -навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Код компетенции	ПК-14		
	-знает принципы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания владеет навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	-навыками оценки организации сферы гостеприимства и общественного питания -методами прогнозирования и принятия мер по предупреждению и предотвращению опасных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания

4. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) учебного плана ОПОП.

Данная дисциплина взаимосвязана с другими дисциплинами, такими как «Безопасность жизнедеятельности», «Трудовое право», «Менеджмент качества в сфере услуг», «Комплексное оснащение и проектирование ресторанных и гостиничных комплексов».

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: информационно-аналитический, финансовый.

Профиль (направленность) программы установлена путем ее ориентации на сферу профессиональной деятельности выпускников: Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе.

5. Объем дисциплины

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Формы обучения</i>				
	<i>Очная</i>	<i>Очно-заочная</i>	<i>Заочная</i>	<i>Очно-заочная с применением ДОТ</i>	<i>Заочная с применением ДОТ</i>
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	3/108	3/108			
Контактная работа:					
Занятия лекционного типа	8	8			
Занятия семинарского типа	8	8			
Промежуточная аттестация: зачет	0,15	0.15			
Самостоятельная работа (СРС)	91,85	91,85			

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

6.1. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

6.1.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоя- тельная работа
		Занятия лек- ционного типа		Занятия семинарского типа				
		<i>Лекции</i>	<i>Иные учебные занятия</i>	<i>Прак- тиче- ские заня- тия</i>	<i>Се- ми- нары</i>	<i>Лабо- ра- тор- ные раб.</i>	<i>Иные заня- тия</i>	
1.	Санитарно- гигиеническое законода- тельство в Российской Федерации	1,5		1,5				18
2.	Основы гигиены питания	1,5		1,5				18

3.	Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах	1,5		1,5				18
4.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	1,5		1,5				18
5.	Уборка и санитарная обработка помещений	2,0		2,0				19,85
	Промежуточная аттестация	0,15						
	Итого	8		8				91,85

6.1.2

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)							Самостоя- тельная работа
		Контактная работа							
		Занятия лек- ционного типа		Занятия семинарского типа					
		Лекции	Иные учебные занятия	Прак- тиче- ские заня- тия	Се- ми- нары	Лабора- тор- ные раб.	Иные заня- тия		
1.	Санитарно-гигиеническое законода- тельство в Российской Федерации	1,5		1,5				18	
2.	Основы гигиены питания	1,5		1,5				18	
3.	Гигиена труда и произ- водственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах	1,5		1,5				18	
4.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профи- лактика	1,5		1,5				18	
5.	Уборка и санитарная об- работка помещений	2,0		2,0				19,85	
	Промежуточная аттеста- ция	0,15							
	Итого	8		8				91,85	

6.1.3 Заочная форма обучения

6.1.4 Очно-заочная форма обучения с применением ДОТ

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		
		Занятия лекционного	Занятия семинарского типа	

		типа						Само- стоя- тельная работа
		Лекции	Иные учебные занятия	Прак- тиче- ские занятия	Семи- нары	Лабора- тор- ные раб.	Иные занятия	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
	Промежуточная атте- стация							
	Итого							

6.1.5. Заочная форма обучения с применением ДОТ

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Само- стоя- тельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	Иные учебные занятия	Прак- тиче- ские занятия	Семи нары	Лабора- тор- ные раб.	Иные занятия	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
	Промежуточная атте- стация							
	Итого							

6.2 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

6.2.1 Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.	Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики. Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Методы изучения, требования к знаниям, умениям, навыкам, формы самостоятельной работы и контроля знаний. Знакомство с основной и дополнительной литературой по дисциплине. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. История развития гигиены. Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса. Санитарно-гигиеническое законодательство Российской Федерации.
2.	Основы гигиены питания.	Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. Гигиенические проблемы питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Рациональное питание: сбалансированность и режим питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях.
3.	Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах	Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения. Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Ме-

		тодика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства. Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.
4.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний. Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
5.	Уборка и санитарная обработка помещений	Понятие о теории моющего действия. Виды загрязнений. Адгезионный характер загрязнения. Поверхностное натяжение. Поверхностно-активные вещества. Рецептутры моющих средств. Основные технологии моющего действия: клининг, стирка, химическая чистка. Специализированное оборудование для технологий моющего действия. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция помещений. Обеззараживание воздуха. Бицидная обработка воды в бассейнах.

6.2.2 Содержание практических работ

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практических работ
1.	Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.	1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики. 2. Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. 3. Знакомство с основной и дополнительной литературой по дисциплине. 4. Основные понятия и термины: безопасность, санитария, гигиена. Определение санитарии по ВОЗ. Задачи и структура санитарно-эпидемиологической службы. 5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) 6. Некоторые виды документов санитарного норми-

		рования: СанПиН— санитарные правила и нормы, СП — санитарно-эпидемиологические правила, ГН — гигиенические нормативы, ТР —технический регламент 7. Охрана труда в РФ. Трудовой кодекс РФ. 8. Определение понятий: производственная санитария, гигиена труда, управление безопасностью труда, управление профессиональными рисками.
2.	Основы гигиены питания.	1.Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. 2.Гигиенические проблемы питания. Цели и задачи теоретического направления гигиены питания. 3. Прикладные задачи гигиены питания. 4. Основные термины и понятия гигиены питания. 5. История развития гигиены питания 6. Функции питания. Потребность человека в пищевых веществах и энергии 7. Концепция сбалансированного питания. 8. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. 9. Пищевая ценность кулинарной продукции. 10. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
3.	Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах	1. Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». 2. Опасные и вредные производственные факторы: физические; химические; биологические; патогенные микроорганизмы, микроорганизмы-продуценты (в биотехнологиях, живые клетки и споры, содержащиеся в препаратах, грибы, простейшие, гельминты); психофизиологические. 3. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения. 4. Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. 5. Санитарные требования к личной гигиене персонала. 6. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли. 7. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства. 8.Требования к почве участка, планированию и

		оформлению территории, организации хозяйственных зон. 9. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.
4.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	1. Роль питания в возникновении заболеваний. 2. Классификация пищевых заболеваний. 3. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей; 4. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии. 5. Болезни нерационального, несбалансированного питания; 6. Болезни избыточного питания; 7. Пищевая аллергия и непереносимость; 8. Врожденные нарушения обмена нутриентов. 9. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний. 10. Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства. 11. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера
5.	Уборка и санитарная обработка помещений	1. Понятие о теории моющего действия. 2. Виды загрязнений. 3. Определение понятия «моющее действие». 4. Адгезионный характер загрязнения. 5. Поверхностное натяжение. 6. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). 7. Классификация ПАВ. 8. Классификация и рецептуры моющих средств. 9. Основные технологии моющего действия: клининг, стирка, химическая чистка. Специализированное оборудование для технологий моющего действия. 10. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция помещений. 11. Обеззараживание воздуха. 12. Бицидная обработка воды в бассейнах.

7. Фонд оценочных средств для проведения контроля качества освоения дисциплины:

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине оформлен в **ПРИЛОЖЕНИИ** к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины в процессе обучения.

7.1 Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
1.	Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.	Устный опрос, вопросы к практической работе, реферат Реализация программы с применением ДОТ: Тестирование, ситуационные задачи, проблемные задачи.
2.	Основы гигиены питания	Устный опрос, вопросы к практической работе, тест Реализация программы с применением ДОТ: Тестирование, ситуационные задачи, проблемные задачи.
3.	Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах	Устный опрос, вопросы к практической работе, реферат Реализация программы с применением ДОТ: Тестирование, ситуационные задачи, проблемные задачи.
4.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	Устный опрос, вопросы к практической работе, тест Реализация программы с применением ДОТ: Тестирование, ситуационные задачи, проблемные задачи.
5.	Уборка и санитарная обработка помещений	Устный опрос, вопросы к практической работе, реферат Реализация программы с применением ДОТ: Тестирование, ситуационные задачи, проблемные задачи.

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые вопросы

1. Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли?
2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
3. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.
5. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
6. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
7. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.

- 8 Гигиенические требования к пищевым добавкам.
9. Пищевая ценность кулинарной продукции.
10. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.
11. Принципы построения рационов питания.
12. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
13. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
14. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
15. Пути передачи инфекционных заболеваний.
16. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
17. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
18. Пищевые микотоксикозы. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
19. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
20. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
21. Меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
22. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
23. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
24. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
25. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
26. Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
27. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
28. Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?
29. Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
30. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
31. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.
32. Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
33. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

Типовые проблемно-аналитические задания

1. Проблемно-аналитическое задание:

1. Отметьте правильные (П) и неправильные (НП) утверждения:

Утверждение	П	НП
Деятельность человека потенциально опасна		
Опасности - это то, что угрожает не только человеку, но и обществу и государству в целом		
Вредные факторы не могут стать опасными		
Опасные факторы не приводят к внезапным и резким нарушениям здоровья		
Риск - частота реализации опасностей к их возможному числу		
Риск бывает скрытый - явный, индивидуальный - групповой, вынужденный – добровольный		
Опасности включают в себя все системы, имеющее энергию, химически или биологически активные компоненты, не соответствующие условиям жизнедеятельности человека		

Экстремальная ситуация (ЭС) - воздействие на человека опасных и вредных факторов, но не приводящих к несчастному случаю или к сильному отрицательному эмоционально-психологическому воздействию		
ЭС - несчастный случай, который приводит к гибели людей		
Принцип - это идея, мысль, основное положение		
Технические принципы направлены на непосредственное предотвращение действия опасностей		
Принцип государственной политики не включает в себя законность		
Принципы безопасности по сфере их применения включает охрану окружающей среды		
Организационные принципы реализуются в целях безопасности положения научной организации деятельности		
Средства обеспечения безопасности включают в себя конкретную реализацию принципов и методов		
К средствам коллективной безопасности относят защитные сооружения		
К социально-педагогическим средствам обеспечения безопасности не относят воспитания здоровья, а так же систему государственных органов управления		

2. Построить дерево опасности, на примере любого опасного явления природного, техногенного, экологического, социального, бытового характера (выполнить на листе формата А4).

3. Охарактеризуйте комплексные мероприятия по предупреждению распространения инфекционных болезней человека:

Характер мероприятия	Дезинфекция	Дезинсекция	Дератизация
Процесс уничтожения бактерий и вирусов			
Данное мероприятия может быть текущим			
Процесс уничтожения членистоногих переносчиков инфекции			
Это мероприятие может быть профилактическим			
Этим способом можно избавиться от бытовых паразитов			
Это мероприятие может быть заключительным			
Процесс уничтожения крыс и мышей			
Для процесса используются отравленные приманки			
Это мероприятие предупреждает распространение инфекции			
Это мероприятие может быть истребительным			
Для этого используются отравляющие вещества моментального и накопительного действия			

Для этого могут использоваться механические орудия лова			
Для процесса применяются хлорсодержащие вещества			

Темы исследовательских, информационных, творческих проектов

Подготовка исследовательских проектов по темам:

1. Определение и классификация опасностей.
2. Актуальность изучения БЖД.
3. Неолитическая революция.
4. Научно-технологической революцией.
5. Жизнедеятельность.
6. Окружающая среда.
7. Биосфера.
8. Техносфера.
9. Техногенные аварии и катастрофы .
10. Происшествие.
11. Авария.
12. Стихийное бедствие.
13. Чрезвычайная ситуация.
14. Риск реализации опасности.
15. Аксиоматика БЖД.
16. Источник опасности.
17. Сэр Исаак Ньютон
18. Джеймс Уатт.
19. Микроклимат. Влияние на здоровье и работоспособность человека. Параметры микроклимата и их нормирование.
20. Методы измерения параметров микроклимата.

Типовые задания к интерактивным занятиям

Сравнительный анализ в форме диспута

1. Назовите этапы эволюции мира опасностей.
2. Что такое ноксология?
3. Дайте определение понятия «опасность».
4. Что такое «безопасность объекта защиты»?
5. Сформулируйте закон Куражковского.
6. Сформулируйте закон Шелфорда.
7. В чем заключается основная суть понятия «приемлемый риск»?
8. Какие классы вредности условий труда предусмотрены в Р 2.2.2006-05?
9. Принципы оказания первой помощи
10. Дайте определение ПДК.
11. Чем опасно лазерное излучение?
12. Как различают помещения по опасности поражения электрическим током?
13. Что такое напряжение шага?
14. Какие объекты экономики относят к ОПО?
15. Что такое безопасность объекта защиты?
16. Зачем создают санитарно-защитные зоны?

17. Что такое «наилучшее из доступных технологий»?
18. В чем суть понятия «устойчивое развитие»?
19. Перечислите способы обеззараживания воды.
20. Какие способы защиты от вибраций применяют на транспорте?
21. Назовите опасности, характерные для ПЭВМ.
22. Перечислите меры защиты от прямого прикосновения к электрической сети.
23. Как устроены защитные заземление и зануление?
24. Что такое УЗО? Каковы принципы его реализации?
25. Назовите опасные факторы пожаров.
26. Что относится к первичным средствам пожаротушения?
27. Назовите причины наводнений.
28. Назовите основные защитные мероприятия при оползнях.
29. Назовите основные виды терроризма.
30. Какие меры защиты от терроризма вам известны?
31. Что представляет собой РСЧС и какие функции она выполняет?
32. Назовите виды инструктажа, предусмотренные на объектах экономики.
33. Санитарная охрана воздуха.
34. Основные методы улучшения качества питьевой воды и их характеристика.

Типовые тесты

1. Характеристика трудового процесса, отражающая преимущественно нагрузку на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма, называется:
 - а) напряженностью труда;
 - б) тяжестью труда;
 - в) эффективностью труда;
 - г) функциональностью труда.
2. К какой категории работ относится работа, связанная с ходьбой, переноской тяжестей до 10 кг и сопровождающаяся умеренным физическим напряжением?
 - а) к категории легких работ;
 - б) к категории работ средней тяжести;
 - в) к категории тяжелых работ;
 - г) без категории.
3. Что понимают под микроклиматическими условиями?
 - а) температуру рабочей зоны;
 - б) относительную влажность;
 - в) освещение;
 - г) сочетание температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха.
4. Оптимальная относительная влажность согласно санитарным нормам составляет:
 - а) 20 – 30%;
 - б) 40 – 60%;
 - в) 70 – 90%;
 - г) 00 – 20%.
5. В каких единицах измеряется освещенность?
 - а) Люкс (Лк);
 - б) Люмен (Лм);
 - в) Кандела (Кд);
 - г) Ватт (Вт).
6. К каким видам загрязнений относятся электромагнитные поля?
 - а) химическим;
 - б) биологическим;

- в) физическим;
- г) механическим.

7. Вероятность реализации негативного воздействия более 10^{-3} относится к области:

- а) неприемлемого риска;
- б) переходных значений риска;
- в) приемлемого риска;
- г) вероятностного риска.

8. К абсолютным показателям негативности техносферы относится:

- а) показатель частоты травматизма;
- б) материальный ущерб;
- в) сокращение продолжительности жизни;
- г) показатель нетрудоспособности.

9. К физической группе негативных факторов производственной среды относятся:

- а) бактерии и вирусы;
- б) вибрация и шум;
- в) напряженная обстановка в рабочем коллективе;
- г) электромагнитные волны.

10. Что является основным источником антропогенного загрязнения атмосферного воздуха?

- а) автотранспорт;
- б) химическая промышленность;
- в) производство строительных материалов;
- г) радиация.

11. Резонансная частота глазных яблок составляет:

- а) 6 – 9 Гц;
- б) 25 – 30 Гц;
- в) 60 – 90 Гц;
- г) 90 – 100 Гц.

12. Назовите единицу измерения частоты звуковых колебаний:

- а) Гц;
- б) ДБ;
- в) октава
- г) Ам.

13. В каких единицах измеряется интенсивность шума?

- а) Вт/м²
- б) дБ;
- в) Па;
- г) Ам.

14. Тон звука определяется:

- а) длиной волны;
- б) интенсивностью звука;
- в) звуковым давлением;
- г) частотой звуковых колебаний.

15. В каком диапазоне частот звук является слышимым?

- а) 8 – 16 Гц;
- б) 16 – 20000 Гц;
- в) 20 – 100 кГц;
- г) 100 – 1000 Гц.

16. Недопустимыми считаются шумы с силой звука:

- а) от 0 до 80 ДБ;
- б) от 80 до 120 ДБ;
- в) от 120 до 170 ДБ;

г) 170 – 200 дБ.

17. При каком уровне шума на рабочем месте может возникнуть профессиональная тугоухость?

- а) до 30 – 35 дБ;
- б) 40 – 70 дБ;
- в) свыше 75 дБ;
- г) свыше 140 дБ.

18. Что является источником инфразвука в природе?

- а) землетрясения;
- б) сели;
- в) цунами;
- г) грозы.

19. Как называются звуковые колебания с частотой свыше 20 кГц?

- а) ультразвук;
- б) слышимый звук;
- в) инфразвук;
- г) неслышимый звук.

20. Относится ли видимый свет к электромагнитным излучениям?

- а) да;
- б) нет.

Реализация программы с применением ДОТ:

Типовые проблемные задачи

Типовые ситуационные задачи

Типовые тесты

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Все задания, используемые для текущего контроля формирования компетенций условно можно разделить на две группы:

1. задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения на занятиях (например, дискуссия, круглый стол, диспут, мини-конференция);
2. задания, которые дополняют теоретические вопросы (практические задания, проблемно-аналитические задания, тест).

Выполнение всех заданий является необходимым для формирования и контроля знаний, умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до зачета (экзамена). Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения.

1.Требование к теоретическому устному ответу

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к студенту, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

2. Творческие задания

Эссе – это небольшая по объему письменная работа, сочетающая свободные, субъективные рассуждения по определенной теме с элементами научного анализа. Текст должен быть легко читаем, но необходимо избегать нарочито разговорного стиля, сленга, шаблонных фраз. Объем эссе составляет примерно 2 – 2,5 стр. 12 шрифтом с одинарным интервалом (без учета титульного листа).

Критерии оценивания - оценка учитывает соблюдение жанровой специфики реферата, наличие логической структуры построения текста, наличие авторской позиции, ее научность и связь с современным пониманием вопроса, адекватность аргументов, стиль изложения, оформление работы. Следует помнить, что прямое заимствование (без оформления цитат) текста из Интернета или электронной библиотеки недопустимо.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); наличие четко определенной личной позиции по теме реферата; адекватность аргументов при обосновании личной позиции, стиль изложения.

Оценка «*хорошо*» ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); но не прослеживается наличие четко определенной личной позиции по теме реферата; не достаточно аргументов при обосновании личной позиции.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение). Но не прослеживаются четкие выводы, нарушается стиль изложения.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если не выполнены никакие требования.

3. Требование к решению ситуационной, проблемной задачи (кейс-измерители)

Студент должен уметь выделить основные положения из текста задачи, которые требуют анализа и служат условиями решения. Исходя из поставленного вопроса в задаче, попытаться максимально точно определить проблему и соответственно решить ее.

Задачи должны решаться студентами письменно. При решении задач также важно правильно сформулировать и записать вопросы, начиная с более общих и, кончая частными.

Критерии оценивания – оценка учитывает методы и средства, использованные при решении ситуационной, проблемной задачи.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся выполнил задание (решил задачу), используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся в целом выполнил все требования, но не совсем четко определяется опора на теоретические положения, изложенные в научной литературе по данному вопросу.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не выполнил все требования.

При реализации программы с применением ДОТ:

Студент должен уметь выделить основные положения из текста задачи, которые требуют анализа и служат условиями решения. Исходя из поставленного вопроса в задаче, попытаться максимально точно определить проблему и соответственно решить ее.

Задачи должны решаться студентами письменно. При решении задач также важно правильно сформулировать и записать вопросы, начиная с более общих и, кончая частными.

Критерии оценивания – оценка учитывает методы и средства, использованные при решении ситуационной, проблемной задачи.

Оценка «выполнено» ставится в случае, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи, а именно, когда обучающийся в целом выполнил задание (решил задачу), используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка «не выполнено» ставится, если обучающийся не выполнил все требования.

4. Интерактивные задания

Механизм проведения диспут-игры (ролевой (деловой) игры).

Необходимо разбиться на несколько команд, которые должны поочередно высказать свое мнение по каждому из заданных вопросов. Мнение высказывающейся команды засчитывается, если противоположная команда не опровергнет его контраргументами. Команда, чье мнение засчитано как верное (не получило убедительных контраргументов от противоположных команд), получает один балл. Команда, опровергнувшая мнение противоположной команды своими контраргументами, также получает один балл. Побеждает команда, получившая максимальное количество баллов.

Ролевая игра как правило имеет фабулу (ситуацию, казус), распределяются роли, подготовка осуществляется за 2-3 недели до проведения игры.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка «отлично» ставится в случае, выполнения всех критериев.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

5. Комплексное проблемно-аналитическое задание

Задание носит проблемно-аналитический характер и выполняется в три этапа. На первом из них необходимо ознакомиться со специальной литературой.

Целесообразно также повторить учебные материалы лекций и семинарских занятий по темам, в рамках которых предлагается выполнение данного задания.

На втором этапе выполнения работы необходимо сформулировать проблему и изложить авторскую версию ее решения, на основе полученной на первом этапе информации.

Третий этап работы заключается в формулировке собственной точки зрения по проблеме. Результат третьего этапа оформляется в виде аналитической записки (объем: 2-2,5 стр.; 14 шрифт, 1,5 интервал).

Критерий оценивания - оценка учитывает: понимание проблемы, уровень раскрытия поставленной проблемы в плоскости теории изучаемой дисциплины, умение формулировать и аргументировано представлять собственную точку зрения, выполнение всех этапов работы.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

При реализации программы с применением ДОТ:

Студент должен уметь выделить основные положения из текста задачи, которые требуют анализа и служат условиями решения. Исходя из поставленного вопроса в задаче, попытаться максимально точно определить проблему и соответственно решить ее.

Задачи должны решаться студентами письменно. При решении задач также важно правильно сформулировать и записать вопросы, начиная с более общих и, кончая частными.

Критерии оценивания – оценка учитывает методы и средства, использованные при решении ситуационной, проблемной задачи.

Оценка «выполнено» ставится в случае, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи, а именно, когда обучающийся в целом выполнил задание (решил задачу), используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка «не выполнено» ставится, если обучающийся не выполнил все требования.

6. Исследовательский проект

Исследовательский проект – проект, структура которого приближена к формату научного исследования и содержит доказательство актуальности избранной темы, определение научной проблемы, предмета и объекта исследования, целей и задач, методов, источников, историографии, обобщение результатов, выводы.

Результаты выполнения исследовательского проекта оформляется в виде реферата (объем: 12-15 страниц; 14 шрифт, 1,5 интервал).

Критерии оценивания - поскольку структура исследовательского проекта максимально приближена к формату научного исследования, то при выставлении учитывается доказательство актуальности темы исследования, определение научной проблемы, объекта и предмета исследования, целей и задач, источников, методов исследования, выдвижение гипотезы, обобщение результатов и формулирование выводов, обозначение перспектив дальней-

шего исследования.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

7. Информационный проект (презентация)

Информационный проект – проект, направленный на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации). Итоговым продуктом проекта может быть письменный реферат, электронный реферат с иллюстрациями, слайд-шоу, мини-фильм, презентация и т.д.

Информационный проект отличается от исследовательского проекта, поскольку представляет собой такую форму учебно-познавательной деятельности, которая отличается ярко выраженной эвристической направленностью.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, допускает более 4 ошибок в изложении материала, не отвечает на вопросы аудитории.

8. Дискуссионные процедуры

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, мини-конференции являются средствами, позволяющими включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Задание дается заранее, определяется круг вопросов для обсуждения, группы участников этого обсуждения.

Дискуссионные процедуры могут быть использованы для того, чтобы студенты:

– лучше поняли усвояемый материал на фоне разнообразных позиций и мнений, не обязательно достигая общего мнения;

– смогли постичь смысл изучаемого материала, который иногда чувствуют интуитив-

но, но не могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию;

– смогли согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

9. Тестирование

Является одним из средств контроля знаний обучающихся по дисциплине.

Критерии оценивания – правильный ответ на вопрос

Оценка «отлично» ставится в случае, если правильно выполнено 90-100% заданий

Оценка «хорошо» ставится, если правильно выполнено 70-89% заданий

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае, если правильно выполнено 50-69% заданий

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если правильно выполнено менее 50% заданий

10. Требование к письменному опросу (контрольной работе)

Оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение изложить письменно.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда соблюдены все критерии.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

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

8.1 Основная учебная литература

1. Рысин Ю.С. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Рысин, С.Л. Яблочников. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — 978-5-4486-0158-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70759.html>
2. Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : курс лекций / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 175 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90909.html>
3. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100106.html>

8.2 Дополнительная учебная литература:

1. Айзман Р.И. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.С. Шуленина, В.М. Ширшова. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 247 с. — 978-5-379-02005-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65282.html>
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Муравей [и др.]. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 431 с. — 978-5-238-00352-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71175.html>

8.3 Периодические издания:

1. Экономика и менеджмент систем управления. ISSN:2223-0432. <http://www.iprbookshop.ru/34060.html>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru/>
2. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <http://school-collection.edu.ru/>
3. Генеральный директор : персональный журнал руководителя - <http://www.gendir.ru>
4. Корпоративный менеджмент – <http://www.cfin.ru>
5. Технологии корпоративного управления – <http://www.iteam.ru/publications>

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

Успешное освоение данного курса базируется на рациональном сочетании нескольких видов учебной деятельности – лекций, семинарских занятий, самостоятельной работы. При этом самостоятельную работу следует рассматривать одним из главных звеньев полноценного высшего образования, на которую отводится значительная часть учебного времени.

При реализации программы с применением ДОТ:

Все виды занятий проводятся в форме онлайн-вебинаров с использованием современных компьютерных технологий (наличие презентации и форума для обсуждения).

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют практические задания и промежуточные тесты. Консультирование по изучаемым темам проводится в онлайн-режиме во время проведения вебинаров и на форуме для консультаций.

Самостоятельная работа студентов складывается из следующих составляющих:

1. работа с основной и дополнительной литературой, с материалами интернета и конспектами лекций;
2. внеаудиторная подготовка к контрольным работам, выполнение докладов, рефератов и курсовых работ;
3. выполнение самостоятельных практических работ;
4. подготовка к экзаменам (зачетам) непосредственно перед ними.

Для правильной организации работы необходимо учитывать порядок изучения разделов курса, находящихся в строгой логической последовательности. Поэтому хорошее усвоение одной части дисциплины является предпосылкой для успешного перехода к следующей. Задания, проблемные вопросы, предложенные для изучения дисциплины, в том числе и для самостоятельного выполнения, носят междисциплинарный характер и базируются, прежде всего, на причинно-следственных связях между компонентами окружающего нас мира. В течение семестра, необходимо подготовить рефераты (проекты) с использованием рекомендуемой основной и дополнительной литературы и сдать рефераты для проверки преподавателю. Важным составляющим в изучении данного курса является решение ситуационных задач и работа над проблемно-аналитическими заданиями, что предполагает знание соответствующей научной терминологии и т.д.

Для лучшего запоминания материала целесообразно использовать индивидуальные особенности и разные виды памяти: зрительную, слуховую, ассоциативную. Успешному запоминанию также способствует приведение ярких свидетельств и наглядных примеров. Учебный материал должен постоянно повторяться и закрепляться.

При выполнении докладов, творческих, информационных, исследовательских проектов особое внимание следует обращать на подбор источников информации и методику работы с ними.

Для успешной сдачи экзамена (зачета) рекомендуется соблюдать следующие правила:

1. Подготовка к экзамену (зачету) должна проводиться систематически, в течение всего семестра.
2. Интенсивная подготовка должна начаться не позднее, чем за месяц до экзамена.
3. Время непосредственно перед экзаменом (зачетом) лучше использовать таким образом, чтобы оставить последний день свободным для повторения курса в целом, для систематизации материала и доработки отдельных вопросов.

На экзамене высокую оценку получают студенты, использующие данные, полученные в процессе выполнения самостоятельных работ, а также использующие собственные выводы на основе изученного материала.

Учитывая значительный объем теоретического материала, студентам рекомендуется регулярное посещение и подробное конспектирование лекций.

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

1. Терминальный сервер, предоставляющий к нему доступ клиентам на базе Windows Server 2016
2. Семейство ОС Microsoft Windows
3. Libre Office свободно распространяемый офисный пакет с открытым исходным кодом

4. Информационно-справочная система: Система КонсультантПлюс (Информационный комплекс)
5. Информационно-правовое обеспечение Гарант: Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (ЭПС «Система ГАРАНТ»)
6. Антивирусная система NOD 32
7. Adobe Reader. Лицензия проприетарная свободно-распространяемая.
8. Электронная система дистанционного обучения АНОВО «Московский международный университет». <https://elearn.interun.ru/login/index.php>

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

1. компьютеры персональные для преподавателей с выходом в сети Интернет;
2. наушники;
3. вебкамеры;
4. колонки;
5. микрофоны.

13. Образовательные технологии, используемые при освоении дисциплины

Для освоения дисциплины используются как традиционные формы занятий – лекции (типы лекций – установочная, вводная, текущая, заключительная, обзорная; виды лекций – проблемная, визуальная, лекция конференция, лекция консультация); и семинарские (практические) занятия, так и активные и интерактивные формы занятий - деловые и ролевые игры, решение ситуационных задач и разбор конкретных ситуаций.

На учебных занятиях используются технические средства обучения мультимедийной аудитории: компьютер, монитор, колонки, настенный экран, проектор, микрофон, пакет программ Microsoft Office для демонстрации презентаций и медиафайлов, видеопроектор для демонстрации слайдов, видеосюжетов и др. Тестирование обучаемых может осуществляться с использованием компьютерного оборудования университета.

При реализации программы с применением ДОТ:

Все виды занятий проводятся в форме онлайн-вебинаров с использованием современных компьютерных технологий (наличие презентации и форума для обсуждения).

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют практические задания и промежуточные тесты. Консультирование по изучаемым темам проводится в онлайнрежиме во время проведения вебинаров и на форуме для консультаций.

13.1. В освоении учебной дисциплины используются следующие традиционные образовательные технологии:

- чтение проблемно-информационных лекций с использованием доски и видеоматериалов;
- семинарские занятия для обсуждения, дискуссий и обмена мнениями;
- контрольные опросы;
- консультации;
- самостоятельная работа студентов с учебной литературой и первоисточниками;
- подготовка и обсуждение рефератов (проектов), презентаций (научно-исследовательская работа);
- тестирование по основным темам дисциплины.

13.2. Активные и интерактивные методы и формы обучения

Из перечня видов: («мозговой штурм», анализ НПА, анализ проблемных ситуаций, анализ конкретных ситуаций, инциденты, имитация коллективной профессиональной деятельности, разыгрывание ролей, творческая работа, связанная с освоением дисциплины, ролевая игра, круглый стол, диспут, беседа, дискуссия, мини-конференция и др.) используются следующие:

- диспут
- анализ проблемных, творческих заданий, ситуационных задач
- ролевая игра;
- круглый стол;
- мини-конференция
- дискуссия
- беседа.

13.3. Особенности обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

При организации обучения по дисциплине учитываются особенности организации взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее – инвалиды и лица с ОВЗ) с целью обеспечения их прав. При обучении учитываются особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности и при необходимости обеспечивается коррекция нарушений развития и социальная адаптация указанных лиц.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья и т.д. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.