РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
Казанский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора КФ РМАТ
Пономарева С.И.
«____» _____2021 г.

Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А

По дисциплине Б1.УОО.07 **«Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства»**

Направление подготовки 38.03.02 **«Менеджмент»**
Профиль подготовки **«Менеджмент туризма, гостиничных и ресторанных предприятий»**
Квалификация (степень) выпускника **БАКАЛАВР**
Кафедра-разработчик программы **Менеджмента, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин**
Курс 3, семестр 6

	Очная форма		Заочная форма	
	Часы	Зачетные единицы	Часы	Зачетные единицы
Лекции	18		10	
Практические занятия	18		20	
Семинарские занятия				
Лабораторные занятия				
ГК	2		2	
ПАконтроль	2		2	
Самостоятельная работа	66		40	
Форма аттестации:	2 Зачет с оценкой		34 Зачет с оценкой	
Всего	108	3	108	3

Казань, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.02 «Менеджмент» (Приказ МОН РФ №970 от 12 августа 2020 г.

Разработчик программы: _____Андрианова Ю.Е.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
протокол от _31 августа 2021 г. № 1

Зав. кафедрой _____ Хуснутдинов Р.А.

1. *Цели освоения дисциплины*

Целью курса «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства» является формирование знаний о личной и производственной гигиене; обучение технологиям, позволяющим обеспечить безопасность здоровья у потребителей услуг в сфере гостеприимства и туризма; обучение способам реализация санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания и проживания; знакомство с нормами и требованиями, предъявляемыми к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

.

2. *Перечень планируемых результатов обучения*

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1 Способен управлять текущей деятельностью департаментов и сотрудников служб, отделов гостиничных комплексов	ПК 1.1Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК 1.2.Способен оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекс	**Знать:** **-** технологические и продуктовые инновации в области санитарно-гигиенического контроля; - основы организационных изменений в санитарно-гигиеническим режиме на предприятиях гостеприимства. **Уметь:** - применять санитарные требования в личной гигиене работников гостеприимства; - использовать санитарные требования к транспортировке, хранению и реализации пищевых продуктов; **Владеть:** **-** навыками предупреждения на производстве пищевых отравлений и пищевых инфекций; - информацией о санитарных требованиях к устройству и содержанию предприятий гостеприимства

3. *Место дисциплины в структуре ОП*

Дисциплина «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства» относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

Компетенции, формируемые дисциплиной «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства», также формируется и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Структура и содержание дисциплины «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, всего 108 часов, из них на контактную работу обучающихся выделено 40 часов, на самостоятельную работу выделено также 66 часов.
Очная форма

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
		Лекции	Практичес. работа	СРС	
1	Гигиена питания и пищевая санитария. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.	2	2	8	*Тесты, Реферат, Доклад*
2	Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.	2	2	8	*Опрос, Тесты, Реферат, Доклад, Контрольная работа*
3	Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.	2	2	8	*Опрос, Тесты, Реферат, Доклад,*
4	Тема 4. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	2	2	7	*Тесты, Реферат, Доклад,*
5	Тема 5. Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами.	2	2	7	*Опрос, Тесты, Реферат, доклад*
6	Тема 6. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Характеристика помещений для посетителей, их оборудование и уборка.	2	2	7	*Тесты, Реферат, Доклад, Контрольная работа*
7	Тема 7. Личная гигиена работников	2	2	7	*Реферат,*

	предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.				*Доклад*
8	Тема 8. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.	2	2	7	*Реферат, Доклад, Опрос.*
9	Тема 9. Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи. Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций. Санитарный надзор в области гигиены на предприятиях питания и туризма.	2	2	7	*Тесты, Реферат, Контрольная работа*
	Всего 108 часа	18	18	66	*Зачет с оценкой*

Очно-заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, всего 108 часа,

№ п/п	**Раздел дисциплины**	**Виды учебной работы (в часах)**			**Формы текущего контроля успеваемости**
		Лекции	Практ.. работа	СРС	
1	Гигиена питания и пищевая санитария. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.	2	3	5	*Тесты, Реферат,*
2	Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.	2	3	5	*Опрос Реферат, Контрольная работа*
3	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.	1	3	5	*Опрос Реферат,*
4	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания,	1	3	5	*Тесты, Реферат, Доклад,*

	туризма и гостинично-ресторанных комплексов.				*Кейсы*
5	Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами.	1	2	5	*Опрос Реферат,*
6	Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Характеристика помещений для посетителей, их оборудование и уборка.	1	2	5	*Тесты,*
7	Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	1	2	5	*Реферат, Доклад Контрольная работа*
8	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.	1	2	5	*Реферат, Контрольная работа, Опрос.*
	Всего	10	20	40	*Зачет с оценкой*

4.Содержание лекционных занятий по темам

Проводятся в форме информационных сообщений, лекций-презентаций, бесед и дискуссий по изучаемым темам дисциплины.

Тема 1. Гигиена питания и пищевая санитария. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.

Питание и жизнедеятельность человека. Понятие о процессах обмена, виды обмена веществ. Процесс пищеварения. Роль микроорганизмов в природе, полезные и вредные виды микробов. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов и заболевания людей. Значение реализации санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания, туризма и гостинично-ресторанного комплекса.

Тема 2. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Понятие о рациональном питании. Белки, жиры, углеводы, минеральные элементы, витамины. Гигиенические требования к построению рационального питания. Сбалансированность питания, режим. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.

Задачи гигиены в изучении влияния на человека факторов внешней среды. Гигиена воздуха, почвы, освещения, водоснабжения, отопления, вентиляции. Влияние вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека и методы его устранения.

Тема 4. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

Гигиенические требования к территории и генплану участка предприятий питания и туризма. Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон, рациональной организации труда, обеспечению поточности производства, соблюдению техники безопасности. Гигиенические требования к планировке и отделке внутренних помещений. Состав и взаимосвязь жилых и служебных помещений. Системы жизнеобеспечения гостиниц.

Тема 5. Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами.

Санитарная характеристика мебели, немеханического, механического и холодильного оборудования предприятий питания и туризма и гигиенические требования к его эксплуатации. Гигиеническая характеристика отдельных машин и механизмов, применяемых для обработки пищевых продуктов; материалов, используемых для их изготовления; инвентаря; посуды; упаковочных материалов и материалов тары. Ознакомление с Международными стандартами.

Тема 6. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Характеристика помещений для посетителей, их оборудование и уборка.

Способы и средства уборки на предприятиях питания и туризма. Значение профилактической дезинфекции, её способы и предупреждение заболеваний микробной природы. Требования к дезинфицирующим средствам, их характеристика и применение.

Особенности уборки отдельных помещений; санитарный режим предприятий; лабораторный контроль санитарного состояний предприятий питания и гостинично-ресторанных комплексов и его цель. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов. Дезинсекция и дератизация как средства борьбы с насекомыми и грызунами.

Тема 7. Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

Санитарная подготовка персонала. Гигиенические требования к уходу за кожей рук, тела и полости рта. Форменная и санитарная одежда, правила эксплуатации и хранения. Медицинские осмотры, порядок проведения и периодичность. Заболевания и бактерионосительство, препятствующие допуску к работе на предприятиях питания и туризма. Гигиенические основы труда.

Тема 8. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.

Классификация и характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Гигиеническая характеристика отдельных видов пищевых продуктов.

Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиеническая оценка различных способов холодной и тепловой обработки продуктов. Особенности санитарных требований к изготовлению некоторых видов кулинарной продукции.

Характеристика важнейших классов пищевых добавок.

Тема 9. Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи. Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций. Санитарный надзор в области гигиены на предприятиях питания и туризма.

Условия, сроки хранения и реализации готовой пищи. Санитарные требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи, потребляемой вне торговых залов предприятий питания. Посуда для транспортировки. Сроки реализации готовой кулинарной продукции.

Общие принципы профилактики инфекционных болезней. Классификация пищевых заболеваний. Источники и пути заражения возбудителями токсикоинфекций и интоксикаций пищевых продуктов. Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления ядовитыми грибами, клиника, меры предупреждения. Отравления, вызванные попаданием в пищу ядовитых семян хлебных сорняков, внутренностей рыб и животных, солей тяжелых металлов, ядохимикатов; их причины и пути возникновения; меры по профилактике и предупреждению. Общая характеристика гельминтозов, их биологическая особенность; причины возникновения и меры профилактики.

Санитарный надзор. Органы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения РФ. Санитарно-эпидемиологическая станция: предупредительный и текущий санитарный надзор за предприятиями питания и туризма. Обязанности работников санитарных служб на предприятиях сферы туризма. Ветеринарно-санитарная служба. Государственные стандарты и другие документы, регламентирующие санитарное состояние предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

6. Содержание практических занятий

Проводятся с использованием инновационных образовательных технологий:

- семинары – дискуссии
- студенческие мини – конференции
- семинары в диалоговом режиме
- разбор конкретных ситуаций (ролевая игра)

На семинарах студенты выступают с устными сообщениями и докладами по изучаемым темам дисциплины, анализируют собранный материал.

Часть семинаров проводится на производственной базе ресторанов и гостиниц Казани, с демонстрацией существующих там технологий, обеспечивающих санитарно-гигиеническую безопасность.

Содержание занятий	Часы (очн)
Семинары-дискуссии с элементами круглого стола по основным темам дисциплины	12
Мини конференция – выступления с презентациями по теме «Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.	1
Экскурсия в гостиницу «Шаляпин Палас Отель»	1
Просмотр фильмов по теме «Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов».	1
Экскурсия в ресторан «Корона»	1
Экскурсия на предприятие «Домовая кухня - Махеев» в гипермаркете ЭССЕН.	1
Разбор конкретных ситуаций по теме «Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи. Санитарный надзор в области	1

гигиены на предприятиях питания и туризма.» Разбор конкретных ситуаций по теме «Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций»	
Итого	18

В процессе проведения практических занятий применяются следующие технологии обучения: традиционные технологии; совместное и индивидуальное решение, выполнение заданий.

Темы семинаров – дискуссий с элементами круглого стола.

Тема 1 . Гигиена питания и пищевая санитария. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.

Вопросы для обсуждения:

1. Процесс пищеварения.
2. Роль микроорганизмов в природе.

Тема 2. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Вопросы для обсуждения:

1. Рациональное питание, сбалансированность.
2. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.

Вопросы для обсуждения:

1. Гигиена воздуха, почвы, водоснабжения.
2. Гигиенические требования к освещению, отоплению, вентиляции.
3. Влияние вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека и методы его устранения.

Тема 4. Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами.

Вопросы для обсуждения:

1. Санитарная характеристика мебели и холодильного оборудования.
2. Гигиеническая характеристика отдельных машин и механизмов, применяемых для обработки пищевых продуктов;
3. Международные и российские гигиенические стандарты.

Тема 5. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма.

Вопросы для обсуждения:

1. Санитарные требования к содержанию территории и помещений.
2. Характеристика помещений для посетителей, их оборудование и уборка.
3. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов.

Тема 6. Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

Вопросы для обсуждения:

1. Санитарно-гигиенические требования к персоналу.
2. Медицинские осмотры, порядок проведения и периодичность.
3. Заболевания и бактерионосительство, препятствующие допуску к работе на предприятиях питания и туризма.

Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.

Вопросы для обсуждения:

1. Классификация и характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению.
2. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов.
3. Характеристика важнейших классов пищевых добавок.

Тема 8. Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи. Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Вопросы для обсуждения:

1. Условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.
2. Классификация пищевых заболеваний. Источники и пути заражения.
3. Отравления, вызванные попаданием в пищу ядовитых грибов, ядовитых семян хлебных сорняков, внутренностей рыб и животных, солей тяжелых металлов, ядохимикатов.
4. Общая характеристика гельминтозов.

Тема 9. Санитарный надзор в области гигиены на предприятиях питания и туризма.

Вопросы для обсуждения:

1. Органы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения РФ.
2. Санитарно-эпидемиологическая станция. Обязанности работников санитарных служб на предприятиях сферы туризма.

3. Государственные стандарты и другие документы, регламентирующие санитарное состояние предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

Рекомендуемая литература для подготовки к семинарам и конференциям:

1. Андрианов, П.А.(ред.) Организация общественного питания: Справочник; М.: Россельхозиздат - Москва, 2012**.** - 255 с.
2. Годова Г. В. Основы санитарной микробиологии пищевых продуктов: учебное пособие/ Г.В.Годова - М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2012. - 51 с. – ЭБС
3. Годова Г. В. Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие/ Г.В.Годова – М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2012. - 90 с. – ЭБС
4. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие/ Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. – 240с.
5. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. / Л.П. Черникова- М.: Феникс, 2008.- 345с.
6. Чудновский, А.Д. Управление индустрией туризма: учебно-метод. комплекс/ А.Д. Чудновский.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009.- 95с.
7. Еремеева Н.Б. Е64 Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебно-метод. пособие / Н.Б. Еремеева. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 102 с.

   Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477769 (дата обращения: 29.11.2021).

7.Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины для самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа по данному курсу состоит из двух частей:

7.1. Изучение теоретических основ курса, используя источники, данные в списке литературы.

Контроль осуществляется с помощью:

- обсуждения доклада по подготовленному реферату
- выполнения контрольных работ
- ответов на вопросы тестов
- ответов на вопросы к зачету .

7.2. Подготовки к практическим занятиям в соответствии с тематическим планом их проведения.

Контроль осуществляется во время проведения практического занятия, при этом в конце каждого семинара студент получает оценку за выполнение индивидуальной самостоятельной работы.

Задания и темы, выносимые на самостоятельную работу	**Время, час**	**Форма СРС***	**Форма контроля**	**Литература (номера источников)**
Тема 1. Рациональное питание	6	Подготовка реферата Подготовка к тестированию	Доклад Тест-контроль	№1, 2, 4, 5
Тема 2. Гигиенические требования к построению рационального питания.	6	Подготовка реферата	Доклад	№2,3,4,5
Тема 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды (вода, воздух, почва).	6	Подготовка реферата Подготовка к контрольной работе	Доклад Контрольная работа	№1,2,3,4
Тема 4. Гигиенические требования к планировке и отделке внутренних помещений.	7	Подготовка реферата	Доклад по реферату	№ 2,4, 5
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий питания и туризма.	7	Подготовка реферата	Доклад по реферату	№ 5,6
Тема 6. Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	7	Подготовка реферата Подготовка к контрольной работе	Доклад по реферату контрольная работа	№2, 4
Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.	7	Подготовка реферата Подготовка к тестированию	Доклад по реферату Тест-контроль	№ 1,3,6
Тема 8. Гигиенические требования к пищевым добавкам	7	Подготовка реферата Подготовка к тестированию	Доклад по реферату Тест-контроль	№ 1,5.6
Тема 9. Профилактика пищевых отравлений и кишечных инфекций.	7	Подготовка реферата Подготовка к тестированию	Доклад по реферату Тест-контроль	№2,4.
Тема 10. Санитарный надзор в области гигиены на предприятиях питания и туризма.	7	Подготовка реферата	Доклад по реферату	№2.3,5
Всего	66			

8.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Термин «самостоятельная работа» в настоящее время приобретает более широкое толкование и понимается как деятельность, направленная на усвоение, закрепление, расширение и углубление знаний, умений и навыков, получаемых как на занятиях под руководством преподавателей, так и в часы самостоятельной подготовки.

В течение лекции, чтобы воспринять, понять и усвоить преподносимый материал, вы не только слушаете и созерцаете, а должны провести известную самостоятельную работу: осмыслить сказанное преподавателем; записать своими словами, перенести рисунки, схемы в свой конспект; уяснить логику и основные идеи, проблемы и методы их разрешения. На семинарах, групповых и практических занятиях доля вашей самостоятельной работы увеличивается. вам приходится самостоятельно готовиться к занятиям, а на занятиях самостоятельно решать задачи, ставить и решать определенные вопросы, выступать, оперировать понятиями и определениями, проводить анализ, формулировать решения.

На занятиях в форме деловых и ролевых игр вы работаете практически самостоятельно, играя определенную роль. На этих занятиях в полной мере проявляется не только усвоенный объем знаний, но и темперамент, и характер, и, самое главное, образ мышления, способность к самостоятельной деятельности Кроме занятий в аудиториях под руководством преподавателей, вы самостоятельно работаете с учебниками и научной литературой, конспектируете первоисточники, готовитесь к семинарам, практическим и лабораторным занятиям, выполняете домашние задания различного рода, курсовые работы, готовите рефераты, ведете научные исследования и т. д.

В ходе самостоятельной работы реализуются главные функции обучения – закрепление знаний и переработка их в устойчивые умения и навыки. Одновременно с этим развивается ваше творческое мышление, приобретаются навыки работы с научной литературой и навыки самостоятельного поиска знаний.

По форме самостоятельная работа может быть аудиторной под руководством преподавателя и внеаудиторной с участием преподавателя и без него.

Аудиторная самостоятельная работа, как правило, осуществляется на лекции, практических, лабораторных, семинарских занятиях и представляет собой форму самостоятельной продуктивной в учебном отношении деятельности студентов: совместные рассуждения, расшифровка тезиса, «включение в дискуссию» с обоснованием своей точки зрения, выполнение определенного объема задания, тематические диктанты,контрольные работы и т.п.

Внеаудиторная самостоятельная работа предусматривает изучение научной и специальной литературы, подготовку к занятиям, выполнение контрольных работ, написание рефератов, докладов, выполнение заданий по темам, вынесенным на самостоятельное изучение. Она обычно корректируется, контролируется и оценивается преподавателем или самим студентом через тесты, вопросы для самоконтроля.

По цели это может быть проработка материала, выполнение учебно-исследовательских заданий и исследовательская работа.

Текущая проработка материала включает выполнение задания по предмету, работу с конспектами лекций, конспектирование первоисточников, подготовку к семинарам, лабораторным работам и т.п.

Учебно-исследовательская работа (УИР) предполагает выполнение проблемно-поисковых и творческих заданий, написание докладов, рефератов, выполнение курсовых и дипломных работ, педагогических проектов. Результаты различных типов исследовательской работы могут быть представлены Вами на научно-практических конференциях.

Конспект – это последовательное, связное изложение материала книги или статьи в соответствии с ее логической структурой. Основную ткань конспекта составляют тезисы, но к ним добавляются и доказательства, факты и выписки, схемы и таблицы, а также заметки самого читателя по поводу прочитанного. Если конспект состоит из одних выписок, он носит название текстуальный конспект. Это самый «неразвивающий» вид конспекта, так как при его составлении ваша мысль практически выключается из работы и все дело сводится к механическому переписыванию текста. Если содержание прочитанного представлено в основном в форме изложения, пересказа — это свободный конспект. Если из прочитанного в качестве основных выделяются лишь одна или несколько проблем, относящихся к теме, но не все содержание книги — тематический конспект.

Практические или творческие задания для самостоятельной работы. Такие задания могут быть направлены как на углубленную проработку теоретического материала, так и на формирование определенных профессиональных умений, профессионально значимых личностных качеств. Задания предлагаются в виде практикума или могут быть даны преподавателем непосредственно на занятии. Каждое задание сопровождается рекомендациями по его выполнению, схемой анализа проделанной работы.

Доклад – вид самостоятельной работы, используется в учебной и внеучебной деятельности, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает к научному мышлению.

При подготовке доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, важно систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме могут привлекаться несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления.

Структура любого доклада может быть представлена следующим образом:

- постановка проблемы;
- систематизированное изложение основных результатов ее изучения (направления исследований, основные положения теорий, основные научные результаты (достижения) в изучении феноменов, процессов, явлений в рамках излагаемой проблемы, спорные или неизученные аспекты);
- выводы и обобщение (резюме).

Используйте для иллюстрации сообщения компьютерный проектор.

Реферат (от латинского refero – «сообщаю») – это краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов,

литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, где раскрывается суть исследуемой студентом проблемы.

Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, желательно пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

При подготовке к написанию реферата прочитать необходимо всю книгу или другой источник, но при этом главы, разделы, параграфы, непосредственно касающиеся темы работы, требуют более тщательной проработки, а второстепенные главы – беглого ознакомления, чтобы не терять логику рассуждений и доказательств автора. Особенно внимательно следует делать выписки. Рекомендуется два практически оправдавших себя способа: в тетрадях или на отдельных листах (карточках).

Записи в тетрадях дают возможность последовательно излагать материал, но при таком способе его труднее систематизировать и распределять по плану работы. Записи на отдельных листах или карточках выгодно отличаются тем, что на каждой из них делается одна выписка по конкретному вопросу, и затем их можно легко разложить по конвертам (в соответствии с планом работы). Тетрадные листы в дальнейшем потребуется разрезать.

Учитывая это, записи необходимо делать с одной стороны листа и не переносить часть текста на другую.

Для реферата (или курсовой работы) выписок будет немного, и может быть применен любой из названных способов. Однако с учетом того, что выполненная работа может впоследствии перерасти в выпускную, было бы целесообразнее делать выписки на отдельных карточках, при этом точно указывая фамилию и инициалы автора работы, ее полное название, издательство, год и место издания, страницу выписанного положения или цитаты. Это позволит при написании текста выпускной работы правильно использовать изученный материал и существенно сэкономить время для оформления сносок и библиографии.

Своеобразным фактическим материалом являются цитаты.

Цитата – это дословная выдержка из какого-либо текста. Она приводится в кавычках и обязательно должна иметь точное указание, ссылку, откуда она взята. Ссылка должна содержать фамилию и инициалы автора, название книги (или статьи), место издания, издательство, страницу. Если цитируется статья из сборника или журнала, то сначала указывается автор и название статьи, затем название сборника или журнала, его выходные данные и страница.

Иногда вместо дословной цитаты лучше привести ее краткое изложение. Это позволяет облегчить восприятие пересказываемого отрывка, более выпукло представить те аспекты, которые нужны автору для дальнейших рассуждений.

После изучения источников следует тезисно представить содержание работы.

Тезисы — это сжатое изложение основных положений прочитанного (или предстоящего выступления), утверждения, выводы. Они особенно нужны, когда приходится кратко и всесторонне характеризовать сложное явление или проблему. В тезисах мало или вовсе нет доказательств, пояснений, иллюстраций.

Когда материал собран, его необходимо систематизировать. Это позволит вести его изучение в определенной последовательности. Систематизация заключается в распределении материала в соответствии с рабочим планом.

Изложение материала должно носить проблемно-тематический характер, важно показать различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 10 до 20 машинописных страниц.

Структура реферата:

1. Титульный лист.

2. Оглавление (сложный план, т.е. с главами и подглавами).

3. Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата).

4. Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из ее сторон и логически является продолжением друг друга). Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте в случаи необходимости, так и в качестве приложений.

5. Заключение (подводятся итоги и даются обобщенные основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

6. Список литературы.

СЕМИНАР, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Подготовку к семинару целесообразно проводить в четыре этапа.

На первом этапе необходимо по плану семинара уяснить тему, цель и вопросы, вынесенные на семинар. На основе этого необходимо:

- определить свою роль и задачу на семинаре (подготовка реферата, выступления и т. д.),
- объем и порядок работы,
- предусмотреть какие и когда потребуются источники по каждому вопросу семинара,
- когда, к какому сроку и в какой форме необходимо составить конспект первоисточников,
- какой материал подготовить для обоснования,
- какие дополнительные материалы можно будет привлечь,
- где их найти.

Как правило, вся работа выполняется за 1—2 вечера и оформляется в виде краткой записи в рабочей тетради.

Второй этап подготовки к семинару включает сбор и ознакомление с литературой путем беглого ее просмотра. Беглое ознакомление с книгами требует определенных навыков, приобретаемых во время учебы.

Третий этап подготовки к семинару включает глубокое изучение источников, конспектирование и одновременно смысловую группировку материала в соответствии с планом семинара, т. е. выделение смысловых опорных пунктов, аргументов, необходимых для ответа на вопросы, поставленные в плане семинара. Целесообразно представление материала в виде записей или опорного конспекта (графических моделей, структурно-логических схем, таблиц или графиков). Особенно важно, чтобы в итоге изучения этого материала была выработана по данному вопросу своя точка зрения.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы. Они помогают понять построение изучаемой книги, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора. Можно указать следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы, конспект.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. У человека, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие у читателя при самостоятельной работе над произведением.

Четвертый, заключительный этап подготовки к семинару включает углубленную работу с конспектом. Следует еще раз внимательно прочесть конспект, произвести его разметку (подчеркнуть заголовки, выделить наиболее важные цитаты и т. д.), составить план выступления и провести репетицию.

Подготовка к семинару — это творческая работа, требующая предельной последовательности и настойчивости. Нельзя и не нужно заучивать материал.

Рекомендованную литературу следует прочитать, осмыслить, законспектировать, проконсультироваться у преподавателя по поводу сложных и непонятных вопросов, продумать план своего выступления на занятии. Продумывание материала в соответствии с поставленными в плане вопросами — главный этап самостоятельной работы и залог успешного выступления на семинаре.

На семинаре важно быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументирование.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подведет итоги выступлений. Все, что будет сказано преподавателем, нужно обязательно отметить в своих конспектах и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Практические занятия, как и семинарские, ориентированы на закрепление изученного теоретического материала и формирование определенных профессиональных умений и навыков. Под руководством и контролем со стороны преподавателя студенты выполняют конкретные задания, упражнения, решают комплексы задач. Одни из них служат иллюстрацией теоретического материала и носят воспроизводящий характер, они выявляют качество понимания студентами теории. Другие представляют собой образцы задач и примеров, разобранных в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел показанными методами решения. Следующий вид заданий может содержать элементы творчества. Одни из них требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлекать ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи.

Решение других требует дополнительных знаний, которые студент должен приобрести самостоятельно. Третьи предполагают наличие у студента некоторых исследовательских умений.

Практические занятия стимулируют мышление, сближают учебную деятельность с научным поиском и, безусловно, готовят к будущей практической деятельности.

- поиск дополнительного материала по изучаемому вопросу или углубленное изучение существа вопроса;
- поиск определений, понятий терминов, уяснение их существа;
- подбор доказательств и примеров, теоретических установок;
- изучение источника определенных проблем или практических задач;
- расширение и углубление знаний по определенной проблеме, вопросу.

Существуют общепринятые правила грамотного чтения учебной и научной литературы. Изучение литературы должно состоять их двух этапов.

1 этап. Предварительное знакомство с книгой. Работа с книгой начинается с общего ознакомления. Для этого рекомендуется прочитать титульный лист, аннотацию и оглавление, затем внимательно ознакомиться с предисловием, введением и заключением.

Прежде всего, читается заглавие, название книги. Название книги читают все, но подумать над ним забывают многие. Небезынтересно узнать кое-что об авторе данной

книги. Иногда научный авторитет автора не только заставляет прочитать, но и повышает интерес к книге. Общее ознакомление с книгой заканчивается просмотром имеющихся в ней приложений и другого справочного материала, с тем, чтобы можно было легко найти материал, если в нем возникает необходимость. После этого можно приступить к углубленному изучению книги.

2 этап. Чтение текста. Общепринятые правила чтения таковы:

- читать внимательно – т.е. возвращаться к непонятным местам.
- читать тщательно – т.е. ничего не пропускать.
- читать сосредоточенно – т.е. думать о том, что вы читаете.
- читать до логического конца – абзаца, параграфа, раздела, главы и т.д.

Анализ прочитанного и конспектирование – важнейшее средство запоминания и усвоения изучаемого произведения. Выбор формы записей зависит от ваших индивидуальных особенностей и от назначения записей: для самообразования, для реферата, выступления и т. п. Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует наряду со зрительной и моторную память.

.

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

- *Тесты*
- *Контрольные работы*

- *Рефераты и доклады по ним*
- *Выступления на семинарах*
- *Зачет*

п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Гигиена питания и пищевая санитария. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад* *Коллоквиум*
2	Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад,* *Контрольная работа*
3	Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад,* *Контрольная работа*
4	Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад,* *Контрольная работа*
5	Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *доклад* *Коллоквиум*
6	Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Характеристика помещений для посетителей, их оборудование и уборка.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад,* *Контрольная работа*
7	Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.	ПК-1 ПК-2	*Тесты,* *Реферат,* *Доклад*

8	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.	ПК-1 ПК-2	*Тесты, Реферат, Доклад, Контрольная работа, Коллоквиум .*
9	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Гигиенические требования к пищевым добавкам.	ПК-1 ПК-2	*Тесты, Реферат, Доклад Коллоквиум*

Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Санитария и гигиена предприятий индустрии гостеприимства» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

Максимальное количество баллов по предмету -100б

1. Посещение лекций – 18б
2. Посещение семинаров – 18б
3. Максимальное количество баллов за зачет –40б
4. Максимальное количество баллов за реферат – 20б
5. Остальные баллы до 100 набираются за счет участия в работе семинаров, ответов на тестовые задания и выполнения контрольных работ – по 2б
6. Оценке «отлично» соответствует 80-100 баллов, «хорошо» -60-80 баллов, «удовлетворительно» - 40-60 баллов

10.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1.Основная литература

1. Еремеева Н.Б. Е64 Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебно-метод. пособие / Н.Б. Еремеева. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 102 с.
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477769 (дата обращения: 29.11.2021).
3. Чудновский, А.Д. Управление индустрией туризма: учебно-метод. комплекс/ А.Д. Чудновский.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009.- 95с.
4. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012**.** - 400 с.
5. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 224 с.
6. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
7. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. **-** 878 с.
8. Малахов Н.Н., Ушаков Д.С. Инновации в туризме и сервисе. Феникс, МарТ, 2010, 224 с.
9. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2010. - 136 с.
10. Организация работы предприятий общественного питания; Экономика - Москва, 2011**.** - 271 с.
11. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
12. Правила оказания услуг общественного питания; А-Приор - Москва, 2011. **-** 331 с.
13. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
14. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. – 328с.
15. Советов В.М., Артюшенко В.М. Основы функционирования систем сервиса: учебное пособие. Альфа-М, 2010, 624 с.

10.2.Дополнительная литература

1. Андрианов, П.А.(ред.) Организация общественного питания: Справочник; М.: Россельхозиздат - Москва, 2012**.** - 255 с.
2. Годова Г. В. Основы санитарной микробиологии пищевых продуктов: учебное пособие/ Г.В.Годова - М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2012. - 51 с. – ЭБС
3. Годова Г. В. Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие/ Г.В.Годова – М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2012. - 90 с. – ЭБС
4. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие/ Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. – 240с.
5. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012**.** - 352 с.

6. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания; Дашков и Ко - Москва, 2012. - 144 с.
7. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010**.** - 272 с.
8. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 432 с.
9. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 496 с.
10. Черевач Е.И., Щеникова Н.В., Фоминых И.Л. Методические указания к проведению практических занятий по курсу «Санитария и гигиена питания предприятий туризма и гостинично-ресторанных комплексов». Изд-во ВГУЭС, 2002.-34 с.
11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул. М.:УЦ «Перспектива», 2011. – 40с.

Нормативно- правовые документы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – Москва: Проспект, 2010. – 16с.
2. СанПин 2.4.4.2605-10. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул. - М.:УЦ «Перспектива», 2011. – 40с.

10.3. Ежегодно обновляемое программное обеспечение дисциплины

1. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);
2. **Microsoft Windows 10** (Лицензионный сертификат. Лицензия № 87550328 от 30 января 2019г.; Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
3. **Microsoft Office** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
4. **Microsoft Project** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019).

10.4.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека;

2. www.techlibrary.ru – техническая библиотека.
3. http://window.edu.ru – электронная библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
4. http://www.twirpx.com – Все для студента
5. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);
6. http://restorator.name/personal/podgotovka-ofitsianta/117-pravila-sanitarii-gigieny.html
7. http://www.refsru.com/referat-521-1.html

Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. г. Казань, ул. Космонавтов д.39), имеющая специализированную мебель: рабочее место преподавателя, учебные места для обучающихся, доску. Демонстрационное оборудование: комплект для видео презентации (компьютер +телевизор), выход в Интернет.

Аудитории для самостоятельной работы студентов и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) – ауд. №7, 8, имеющие учебные места с компьютерами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду организации.

Лаборатория технологий гостеприимства и приготовления продукции общественного питания (Казань, ул. Космонавтов д.39, ауд №6), имеющая специализированную мебель и оборудование.

12. Методические указания для преподавателей по организации воспитательной работы с обучающимися

Методическое обеспечение процесса воспитания обучающихся выступает одним из определяющих факторов высокого качества образования. Преподаватель вуза, демонстрируя высокий профессионализм, эрудицию, четкую гражданскую позицию, самодисциплину, творческий подход в решении профессиональных задач, в ходе образовательного процесса способствует формированию гармоничной личности.

При реализации дисциплины преподаватель может использовать следующие методы воспитательной работы:

- методы формирования сознания личности (беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, самоконтроль, рассказ, совет, убеждение и др.);
- методы организации деятельности и формирования опыта поведения (задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.);

- методы мотивации деятельности и поведения (одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.)

При реализации дисциплины преподаватель должен учитывать следующие направления воспитательной деятельности:

Гражданское и патриотическое воспитание:

- формирование у обучающихся целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству, принятым в семье и обществе духовно-нравственным и социокультурным ценностям, к национальному, культурному и историческому наследию, формирование стремления к его сохранению и развитию;
- формирование у обучающихся активной гражданской позиции, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества, для повышения способности ответственно реализовывать свои конституционные права и обязанности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах самоорганизации, самоуправления, общественно-значимой деятельности;
- формирование мотивов, нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять экстремизму, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, межэтнической и межконфессиональной нетерпимости, другим негативным социальным явлениям.

Духовно-нравственное воспитание:

- воспитание чувства достоинства, чести и честности, совестливости, уважения к родителям, учителям, людям старшего поколения;
- формирование принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания, привычки заботиться о людях, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- формирование солидарности и чувства социальной ответственности по отношению к людям с ограниченными возможностями здоровья, преодоление психологических барьеров по отношению к людям с ограниченными возможностями;
- формирование эмоционально насыщенного и духовно возвышенного отношения к миру, способности и умения передавать другим свой эстетический опыт.

Культурно-просветительское воспитание:

- формирование уважения к культурным ценностям родного города, края, страны;
- формирование эстетической картины мира;
- повышение познавательной активности обучающихся.

Научно-образовательное воспитание:

- формирование у обучающихся научного мировоззрения;
- формирование умения получать знания;
- формирование навыков анализа и синтеза информации, в том числе в профессиональной области.

Физическое воспитание:

- формирование ответственного отношения к своему здоровью, потребности в здоровом образе жизни;
- формирование культуры безопасности жизнедеятельности;
- формирование системы мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям спортом, культуры здорового питания и трезвости.

Профессионально-трудовое воспитание:

- формирование добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности;

- формирование навыков высокой работоспособности и самоорганизации, умение действовать самостоятельно, мобилизовать необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

Экологическое воспитание:

- формирование экологической культуры, бережного отношения к родной земле, экологической картины мира, развитие стремления беречь и охранять природу;