

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ) высшего образования
 Сочи), проректор «Сочи́нский государственный университет»
 Дата подписания: 24.03.2026 17:44:15
 Уникальный программный ключ:
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

СОГЛАСОВАНО
 Директор Школы гостеприимства Туризма и сервиса
 А.Р. Давидович
 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Для Проректора ШКО
 А.В. Иваненко
 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства»

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов

Форма обучения Очная

Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы Управления и технологий в туризме и рекреации

Год набора - 2024

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	108 /3	36	18	-	54	-	Зачёт с оценкой
Итого:	108 /3	36	18	-	54	-	Зачёт с оценкой

Сочи 2024 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства»

Рабочую программу составила: Брюханова Г.Д., д.м.н.

Рабочую программу составили:
д.м.н., профессор кафедры УГТР



Брюханова Г.Д.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой



Брюханова Г.Д.

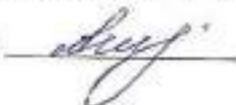
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



Е.В. Онищенко

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования
и методического обеспечения



В.В. Васильченко

Рабочая программа переутверждена на 2025/2026 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2025г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2025 - 2026 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2025 г. В программу внесены дополнения и (или) изменения.

Заведующий кафедрой _____

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства» является приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях санаторно-курортных и СПА-комплексов, по основам эпидемиологии актуальных для этих сфер деятельности инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях санаторно-курортных комплексов, по основам медицинского лицензирования лечебно-оздоровительных услуг; по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в санаторно-курортных и СПА-комплексах и разработке программ производственного контроля.

Задачи дисциплины:

- Обосновать важность и практическую значимость соблюдения санитарных норм и правил в профессиональной деятельности.
- Сформировать у студента знания и понимание основных нормативных документов, регламентирующих требования к гостинично-ресторанного комплекса.
- Сформировать у студента знания и понимание основных нормативных документов, регламентирующих требования к выполнению санитарного законодательства, к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека.
- Дать теоретические знания по основным категориям рисков нарушений качества пищевого сырья, технологии его переработки, изготовления и транспортировки пищевых продуктов.
- Дать теоретические знания по рискам заражения инфекциями с разными механизмами передачи, значимыми для организаций санаторно-курортного и СПА- комплекса.
- Дать практические знания по профилактике инфекционных болезней, значимыми для организаций санаторно-курортного и СПА- комплекса.
- Научить составлять «Программы производственного контроля для организаций санаторно-курортного и СПА- комплекса».
- Сформировать понимание медицинской услуги и основ медицинского лицензирования.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ 43.03.03 «Гостиничное дело»

Дисциплина «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства» относится к обязательной части дисциплины учебного плана.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	История туризма и гостеприимства Сервисная деятельность Культура здорового образа жизни и питания Стандартизация, безопасность и контроль качества гостиничных услуг Основы медицинской деонтологии в санаторно-курортной деятельности Преддипломная практика
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и	Экология Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Преддипломная практика

ОПК- 7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК- 7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><i>Знать:</i> основы законодательства по санитарно-эпидемиологической безопасности при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике требования и нормы санитарно-эпидемиологической безопасности при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками реализации требований и норм санитарно-эпидемиологической безопасности при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p>
	ОПК- 7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p><i>Знать:</i> требования и нормы охраны труда и техники безопасности, санитарные правила, ГОСТы (Российской Федерации, ТС, ЕАЭС) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике требования и нормы охраны труда и техники безопасности, санитарные правила, ГОСТы (Российской Федерации, ТС, ЕАЭС) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оказания услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов, отвечающих требованиям и нормам охраны труда и техники безопасности, санитарным правилам, ГОСТам (Российской Федерации, ТС, ЕАЭС) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при оказании услуг предприятиями и организациями сферы гостеприимства и общественного питания потребителям санаторно-курортных и СПА комплексов</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов (очная форма обучения)

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	ОФО			
			Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса.	4	2	-	-	2
2	Современные риски эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания	4	2	-	-	2
3	Современные риски, значимые для круизных лайнеров	4	2	-	-	2
4	Современные риски, значимые для предприятий сферы гостеприимства, санаторно-курортных организаций, СПА	4	2	-	-	2
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства	4	2	-	-	2
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских	8	2	2	-	4
7	Инфекционные болезни с массовыми путями передачи.	7	2	2	-	3
8	Современная обстановка и прогнозы по инфекционным болезням в России и в мире на ближайшие десятилетия.	5	2	-	-	3
9	Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней	8	2	2	-	4
10	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах	4	2	-	-	2
11	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях сферы гостеприимства, в санаторно-курортных и СПА комплексах	4	2	-	-	2
12	Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА отелей.	8	2	2	-	4
13	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания	8	2	2	-	4

14	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус, ХАССП как система требований к предприятиям питания	8	2	2	-	4
15	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС	4	2	-	-	2
16	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	8	2	2	-	4
17	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	8	2	2	-	4
18	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов; противоречия и пути их преодоления	8	2	2	-	4
Зачёт с оценкой						
ИТОГО		108	36	18	-	54

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса.	1.1. Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителя. 1.2. Понятие об эпидемиологии, 5 законов эпидемиологии. Источник инфекции, факторы передачи возбудителей болезней, восприимчивый организм. Механизм и пути передачи возбудителей инфекционных болезней.
2	Современные риски санитарно-гигиенического и эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания	2.1. Современные технологии переработки и приготовления продуктов питания – риски санитарно-гигиенические и эпидемиологические. Пищевые токсикоинфекции (стафилококкоз, ботулизм, профилактика). 2.2. Листерия, Брюшного тиф, Дизентерия. Профилактика. 2.3. Экотоксиканты и ксенобиотики.
3	Современные риски, значимые для круизных лайнеров	3.1. Чрезвычайные ситуации эпидемиологического значения международного характера (терминология, основные понятия). 3.2. Норовирусная, Эпштейн-Барр вирусные инфекции. Менингококковая инфекция. Профилактика.
4	Современные риски, значимые для предприятий сферы гостеприимства, санаторно-курортных организаций, СПА	4.1. Иммуноуправляемые инфекции. 4.2. Легионеллез. Профилактика. 4.3. Туберкулез. Профилактика. 4.4. Грибковые инфекции. Профилактика.
5	Государственный санитарно-	3.1. Законы Российской Федерации в области

	эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства	санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей. 3.2. Санитарные нормы и правила при оказании медицинских услуг в ГРК.
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских	4.1. Санитарные нормы и правила организации деятельности СПА-комплексов, бассейнов, аквапарков) 4.2. Санитарные нормы и правила организации деятельности прачечных. 4.3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль. 4.4. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль.
7	Инфекционные болезни с массовыми путями передачи и пандемическим потенциалом.	7.1. Грипп. Профилактика. 7.2. Коронавирусные инфекции. Профилактика. 7.3. Холера. Профилактика.
8	Современная обстановка и прогнозы по инфекционным болезням в России и в мире на ближайшие десятилетия.	8.1. Заболеваемость населения инфекционными болезнями в России. 8.2. Заболеваемость населения инфекционными болезнями в мире. 8.3. Пандемическое соглашение ВОЗ: проблемы и противоречия. Прогнозы по инфекционным болезням в мире.

9	<p>Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней</p>	<p>9.1. Природно-очаговые трансмиссивные инфекции. 9.2. Комариные инфекции (Лихорадки Денге, Зика, ЛЗН, малярия). Профилактика. 9.3. Клещевые инфекции (боррелиоз, энцефалиты, КГЛ). Профилактика.</p>
10	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах</p>	<p>10.1. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. 10.2. Организационные и правовые основы надзора в области гигиены питания. Основные нормативные документы (ГОСТ, САНПиН, методические указания и рекомендации).</p>
11	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях сферы гостеприимства, в санаторно-курортных и СПА комплексах</p>	<p>11.1. Гигиенические требования к эпидемиологическому и санитарно –гигиеническому благополучию гостиниц. 11.2. Гигиенические требования к эпидемиологическому и санитарно –гигиеническому благополучию санаторно-курортных организаций и СПА. 10.3. Санитарные требования, нормативы и правила при организации медицинской деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>

12	Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА-отелях.	<p>12.1. Современные требования к действующим предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Понятие производственного контроля. Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p> <p>12.2. Требования к действующим медицинским центрам отелей, санаторно-курортным и СПА-комплексам. Особенности производственного контроля.</p> <p>12.3 Санитарно-гигиенические требования к персоналу отелей, санаторно-курортных и СПА-комплексов.</p> <p>12.4. Медицинское лицензирование – содержание, подлежащие медицинскому лицензированию услуги, лечебно-оздоровительная и медицинская деятельность.</p>
13	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания	<p>13.1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов.</p> <p>13.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кулинарных изделий.</p> <p>13.3. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.</p>
14	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания	<p>14.1. Международный контроль в области безопасности питания, современные проблемы и пути их решения.</p> <p>14.2. Международные требования к пищевым продуктам: производство, переработка, транспортировка, хранение, реализация по Кодексу Алиментариус.</p> <p>14.3. Принципы и содержание ХАССП, критические контрольные точки. Цветовое кодирование.</p> <p>14.4. Регламенты и стандарты ХАССП в области отдельных процессов и продуктов питания.</p>

15	<p>Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках Таможенного Союза и ЕАЭС</p>	<p>15.1 Система безопасности пищевых продуктов в Таможенном Союзе, ЕАЭС и Всемирной Торговой Организации: проблемы, противоречия. 15.2. Деятельность Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по гармонизация подходов к безопасности питания и защите прав потребителей в сфере питания и гостиничных услуг.</p>
16	<p>Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира</p>	<p>16.1. Санитарные правила и нормы по сбору и удалению твёрдых бытовых отходов, их сортировке и переработке (захоронению) в Российской Федерации. 16.2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов: лучшие образцы (пример Барселона и др. городов Европы). 16.3. Последствия загрязнения окружающей среды бытовыми и производственными бытовыми отходами (твёрдыми, жидкими). Проблемы курортно-рекреационных территорий.</p>
17	<p>Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира</p>	<p>17.1. Санитарные правила и нормы по организации и услугам пляжей в Российской Федерации. 17.2. Организация деятельности и предоставление услуг пляжей в развитых странах мира. 17.3. Проблемы загрязнения пляжных территорий и акваторий в мире.</p>

18	<p>Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов: противоречия и пути их преодоления</p>	<p>18.1. Современные экологические проблемы в мире, порождаемые туристскими дестинациями. 18.2. Зелёные технологии и экологически корректное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов. 18.3. Экологически неблагоприятные регионы мира (угрозы диоксидной патологии, онкологии, загрязнений окружающей среды отходами промышленного производства).</p>
----	---	--

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
6	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских</p>	<p><u>Вопросы самоконтроля</u> 6.1. Организация и содержание производственного контроля в СПА-комплексах, аквапарках, бассейнах 6.2. Организация и содержание производственного контроля предприятий питания в ГРК. 6.3. Организация и содержание производственного контроля парикмахерских. 6.4. Организация и содержание производственного контроля прачечных.</p>
7	<p>Инфекционные болезни с массовыми путями передачи и пандемическим потенциалом.</p>	<p><u>Вопросы самоконтроля</u> 7.1. Личная и общественная профилактика инфекционных болезней с водным и пищевым путями передачи. 7.2. Личная и общественная профилактика гриппа, коронавирусных инфекций, кори.</p>
9	<p>Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней</p>	<p><u>Вопросы самоконтроля</u> 9.1. Личная и общественная профилактика лихорадок Денге, Зика, ЛЗН, малярии. 9.2. Личная и общественная профилактика боррелиоза, клещевого энцефалита, КГЛ.</p>
12	<p>Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА отелей.</p>	<p><u>Вопросы самоконтроля</u> 12.1. Организация и содержание мероприятий производственного контроля на предприятиях питания. 12.2. Допуск персонала предприятий питания к работе. 12.3. Организация и содержание мероприятий производственного контроля в санаторно-курортных и СПА-комплексах. 12.4. Допуск персонала к работе в санаториях и СПА-комплексах.</p>
13	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания</p>	<p><u>Вопросы самоконтроля</u> 13.1. Производство и отпуск готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов. 13.2. Производство и отпуск кулинарных изделий. 13.3. Порядок обработки яиц. Порядок хранения</p>

		пищевого сырья, 13.4. Производство и отпуск кулинарных изделий. 13.5. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
14	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания	<u>Вопросы самоконтроля</u> 14.1. ФАО ВОЗ: обеспечение безопасности производства, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания. 14.2. Основные документы, разработанные Комиссией Кодекса Алиментариус, 14.3. От фермы к вилке: ХАССП (система организации, порядок принятия решений по рыбе, фруктам, овощам, мясу). 14.4. ХАССП цепей поставок пищевых продуктов. 14.5. Гигиенические и эпидемиологические проблемы при реализации современных систем безопасности питания.
16	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	<u>Вопросы самоконтроля</u> 16.1. Виды твёрдых бытовых отходов, их сортировка и переработка, утилизация в Российской Федерации. Лучшие практики (в туристских центрах, в санаторно-курортных комплексах). 16.2. Лучшие практики по сбору и переработке твёрдых бытовых отходов за рубежом (Финляндия, Испания, Норвегия).
17	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	<u>Вопросы самоконтроля</u> 17.1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие при эксплуатации пляжей в Российской Федерации. 17.2. Требования к получению статуса голубого флага для пляжей в развитых странах мира. 17.3. Санитарно-эпидемиологическое благополучие при эксплуатации пляжей в г. Сочи
18	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов: противоречия и пути их преодоления	<u>Вопросы самоконтроля</u> 18.1. Экологические проблемы (антропогенная нагрузка) в результате туристской деятельности. 18.2. Лучшие зарубежные практики и зелёные технологии гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов. Существующие проблемы. 18.3. Лучшие российские практики при организации деятельности сферы гостеприимства, санаторно-курортных и СПА – комплексов.

4.1.3. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание запития
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
	Современные риски эпидемиологического характера, значимые для предприятий	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование

2	питания	
3	Современные риски, значимые для круизных лайнеров	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
4	Современные риски, значимые для предприятий сферы гостеприимства, санаторно-курортных организаций, СПА	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование, решение кейс-задачи
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
7	Инфекционные болезни с мезоскопическими путями передачи и пандемическим потенциалом.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
8	Современная обстановка и прогнозы по инфекционным болезням в России и в мире на ближайшие десятилетия.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
9	Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
10	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
11	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях сферы гостеприимства, в санаторно-курортных и СПА комплексах	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
12	Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА отелях.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование, решение кейс-задачи
13	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
14	Современные системы безопасности питания за рубежом.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с

	Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания	презентацией, тестирование
15	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
16	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
17	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование
18	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов; противоречия и пути их преодоления	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией, тестирование.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

4.2.1. Литература

1. Мамчиц Л.П. Эпидемиология – Epidemiology : учебное пособие / Мамчиц Л.П. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 192 с. — ISBN 978-985-06-3373-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120105.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Губаленко Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Губаленко Г.А., Камоза Т.Л. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100001.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Гридин А.Д. Профессиональные риски производства и здоровье работающих : монография / Гридин А.Д. — Москва : Научный консультант, 2024. — 200 с. — ISBN 978-5-907330-04-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140267.html> (дата обращения: 25.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей (дата обращения: 24.01.02024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Константинов Д.Ю. Вирусный гепатит А, вирусный гепатит Е : учебное пособие / Константинов Д.Ю., Попова Л.Л., Васильев С.Ю.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 72 с. — ISBN 978-5-4497-2641-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/136116.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. Тулякова, О. В. Экологическая эпидемиология. Эпидемиологические показатели здоровья населения : учебное пособие / О. В. Тулякова. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 108 с. — ISBN 978-5-4497-3207-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/141133.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей/

6. Арахноэнтомология : учебное пособие / Н. А. Дурнова, С. И. Белянина, Н. В. Полуконова [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-4497-1697-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131397.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129611.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Консервирование плодоовощной продукции : учебное пособие / О. А. Захарова, Ф. А. Мусаев, О. В. Евдокимова [и др.]. — Рязань, Москва : Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева, Рязанский государственный медицинский университет имени академика И.П. Павлова, Российский университет дружбы народов, 2022. — 234 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123657.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

1. Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». — Саратов, 2010 — . — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

2. Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Нексемедиа». — Москва : Директ-Медиа, 2001 — . — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

3. Образовательная платформа Юрайт : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». — Москва, 2020 — . — URL: <https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCE1F> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

4. Сервис и туризм : тематическая коллекция / ЭБС Book.ru. — Москва, 2010 — . — URL: <https://www.book.ru/cat/578/1> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. — Москва, 2004 — . — Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.

6. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система : сайт / Г. Вацнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». — Москва, 1997 — . — URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

7. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. — Москва, 2000 — . — URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

8. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. — Москва, 2014 — . — URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 24.01.2024). — Текст : электронный.

9. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. — URL: <https://www.rpn.ru>

4.2.3 Нормативные документы

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Министерство экономического развития РФ - www.economy.gov.ru
2. Официальный сайт Всемирной туристской организации (ЮНВТО) - <http://www2.unwto.org/ru>
3. Официальный сайт Всемирного совета по путешествиям и туризму - (WTTC) <https://www.wtfc.org/>
4. Официальный сайт Европейской комиссии по туризму (ETC) - <http://www.etc-corporate.org/>
5. Официальный сайт Организации объединенных наций - <http://www.un.org/ru/index.html>
6. Официальный сайт Всемирной торговой организации - <http://www.wto.ru/>
7. Федеральная служба государственной статистики <http://www.gks.ru/>.
8. Веб-сайты электронных библиотек <http://elibrary.ru>, <http://scholar.ru>, <http://biblioclub.ru>
9. Профессиональный туристический портал <http://www.tourprom.ru/>
10. Туристический портал <http://www.impression.ru/>
11. Сервер о туризме и путешествиях <http://www.travel.ru/>
12. Путеводитель по туристическим русскоязычным ресурсам Интернета <http://www.tarantas.ru/>
13. Энциклопедия путешествий и туризма <http://www.travel.ru/>
14. «Все о туризме. Туристическая библиотека» <http://www.tourlib.net/>
15. журнал «Туризм» <http://www.tourdom.ru/>
16. журнал «Туристический бизнес» <http://www.tourbus.ru/>
17. журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru/>
18. журнал «Турифо» <http://www.tourinfo.ru/>
19. «Российская Туристская Газета» <http://www.rtg.ru/>
20. журнал «Туризм и Отдых» <http://www.d-mir.ru/>
21. журнал «Отдых и Путешествия» <http://www.oip.ru/>
22. журнал «Отдых в России» <http://www.rustar.ru/>
23. журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» http://www.mgus.ru/sciencejournal/present_problem_of_service_and_tourism/
24. Туристская деловая газета <http://www.ttg-russia.ru/>

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

Вопросы к зачёту с оценкой по дисциплине «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства»

1. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Документы санитарного Законодательства РФ.
3. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ.
4. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства санаторно-курортных комплексов.
5. Гигиенические требования к планировке гостиниц.
6. Санитарно - гигиенические требования к планировке основных помещений санаторно-курортных комплексов.
7. Гигиенические требования к благоустройству санаторно-курортных комплексов.
8. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.

9. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений предприятий питания.
10. Санитарные принципы размещения цехов и подсобных помещений на предприятиях питания.
11. Гигиенические нормативы температуры и влажности воздуха на предприятиях питания.
12. Гигиенические требования к вентиляции и освещенности в санаторно-курортных комплексах и предприятиях питания.
13. Гигиенические требования, предъявляемые к материалам для изготовления технологического оборудования, посуды и инвентаря.
14. Значение маркировки кухонного инвентаря.
15. Режим мытья кухонной и столовой посуды.
16. Схема уборки гостиниц и ресторанов. Периодичность уборки.
17. Понятия «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация». Средства дезинфекции.
18. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
19. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.
20. Кишечные инфекции, их отличие от пищевых отравлений.
21. Пути и факторы заражения людей кишечными инфекциями.
22. Клиника, диагностика, профилактика брюшного тифа.
23. Клиника, диагностика, профилактика лихорадки Денге.
24. Клиника, диагностика, профилактика сальмонеллеза.
25. Клиника, диагностика, профилактика дизентерии.
26. Клиника, диагностика, профилактика вирусного гепатита А, В.
27. Клиника, диагностика, профилактика лихорадки Зика.
28. Клиника, диагностика, профилактика жёлтой лихорадки.
29. Клиника, диагностика, профилактика острых респираторных вирусных инфекций.
30. Клиника, диагностика, профилактика легионеллёза.
31. Клиника, диагностика, профилактика энтеровирусных инфекций.
32. Клиника, диагностика, профилактика кори, ветряной оспы, дифтерии.
33. Клиника, диагностика, профилактика чесотки.
34. Предупреждение распространения в санаторно-курортных комплексах наиболее распространённых кожных и венерических болезней.
35. Клиника, диагностика, профилактика ботулизма. Факторы отравления.
36. Характеристика золотистого стафилококка.
37. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
38. Чрезвычайные ситуации эпидемиологического характера международного значения.
39. Клинические проявления при инфицировании продуктов питания кишечной и протейной палочками.
40. Инфекции с воздушно-капельным механизмом передачи.
41. Клебчатые инфекции. Профилактика.
42. Мalaria. Меры профилактики.
43. Пути, способы и факторы заражения человека ближневосточным коронавирусным синдромом. Меры профилактики.
44. Крымская геморрагическая лихорадка. Меры профилактики.
45. Гигиена рук. значение в профилактике инфекционных болезней. Правила мытья рук.
46. Профилактика инфекций, передающихся половым путём.
47. Клининг в санаторно-курортной организации. Ротация средств профессиональной санитарии.
48. Правила эксплуатации детских комнат в санаторно-курортных комплексах.
49. Санитарные правила организации деятельности парикмахерских.
50. Ответственность за нарушение требований санитарного законодательства Российской Федерации.

51. Особенности климатических условий жарких стран. Меры защиты организма временно-пребывающих (туристов) от неблагоприятных факторов среды.
52. Карантин, понятие, порядок введения и выполнения.
53. Клиническая картина, диагностика профилактика холеры.
54. Клиническая картина, диагностика, профилактика бешенства.
55. Клиническая картина, диагностика, профилактика скарлатины.
56. Клиническая картина, диагностика, профилактика ангины.
57. Дератизация на предприятиях питания и санаторно-курортных комплексах.
58. Дезинфекция на предприятиях питания и санаторно-курортных комплексах.
59. Дезинсекция на предприятиях питания и санаторно-курортных комплексах.
60. Санитарно-эпидемиологические требования к аквапаркам, бассейнам.
61. Санитарно-эпидемиологические требования к парикмахерским.
62. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору и утилизации отходов в санаторно-курортных комплексах.
63. Программа производственного контроля. Критические контрольные точки.
64. Система ХАССП, основные положения.
65. Кодекс Алиментариус как система менеджмента качества продуктов питания.
66. Система безопасности питания в Всемирной Торговой Организации.
67. Безопасность питания в нормативной базе Таможенного Союза.
68. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены сотрудников гостинично-ресторанных комплексов.
69. Профилактика инфекций в санаторно-курортных и СПА-комплексах в период проведения массовых событийных мероприятий (Олимпийские игры, фестивали, экономические форумы).

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачёт с оценкой)

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного

материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины

Дисциплина «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства» изучается на протяжении 7 семестра по очной форме обучения и завершается зачётом с оценкой. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения.

В настоящее время проблема санитарии и гигиены средств коллективного размещения, санаторно-курортных и СПА-комплексов, организации безопасного питания человека является приоритетной для обеспечения эпидемиологического благополучия в сфере гостеприимства, питания и санаторно-курортного лечения, а поэтому является междисциплинарной, охватывая знания по гигиене и санитарии для лиц, не имеющих медицинского образования (в части выполнения личных и общественных требований соответственно законодательству для юридических и физических лиц по санитарно-противоэпидемическому обеспечению деятельности), формирует понимание важности предотвращения санитарно-эпидемиологических рисков, представляет потребителю услуг в индустрии гостеприимства, санаторно-курортного лечения и СПА-оздоровления информацию о современных технологиях профилактики массовых болезней, формирует культуру организационно-профилактической деятельности в гостеприимстве в целом. Без подобных знаний невозможно организовать деятельность и осуществлять управление санаторно-курортными и спа-комплексами.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения. Готовность студента к практическому занятию определяется исходя из информационной наполненности ответа, степени включенности в процесс обсуждения, готовности и способности выйти за пределы общепризнанной парадигмы.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов, рефератов, презентаций.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться не только с основной, но и дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачёту с оценкой. При подготовке к зачёту с оценкой необходимо руководствоваться рабочей программой по дисциплине «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства». Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачёте студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу студенту разрешено пользоваться программой по курсу. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, педагог имеет право задать ему ряд вопросов, стимулирующих студента к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается.

5.2. Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.);
- подготовка сообщений на практическом занятии и др.

для формирования умений и навыков:

- подготовка сообщений по заданным темам;
- решение ситуационных (профессиональных) заданий-кейсов.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.
4. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).
5. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.
6. Контроль за внеаудиторной самостоятельной работой осуществляется на практических занятиях, зачёте с оценкой.

Управление самостоятельной работой студентов.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Особенностей преподавания дисциплины нет.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

1. Информационные технологии: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практикам, аудиовизуальная технология;
2. Привлечение нормативных правовых источников, материалов исследований, статистики и периодической научной печати;
3. Интерактивные технологии: актуальный анализ проблем, разбор конкретных ситуаций;
4. Работа в команде: совместная работа студентов в малых группах при выполнении практических заданий по темам.

Поскольку объектом изучения данной дисциплины являются оздоровительные программы при неинфекционной патологии в различные возрастные периоды жизни человека, необходимо широко использовать возможности обучения: работу с информационными источниками по экологии и хронобиологии человека и болезням с особенностями проявления в зависимости от возраста в аспекте инновационных технологий при составлении оздоровительных программ в условиях санаторно-курортного обслуживания. Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций на практических занятиях, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам при подготовке к лекциям и практическим работам, участие в дискуссии при обсуждении ситуаций.

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудитория для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лекционные занятия:

Специализированная мебель, наглядные пособия.

Переносной проектор. Ноутбук. Переносные экраны на треноге.

Аудитория для самостоятельной работы.

Аудитория укомплектована специализированной мебелью, компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, электронно-библиотечные системы, 3 Автоматизированных рабочих места; стенды с периодической литературой.

комплект электронных презентаций/слайдов, сопровождающих лекцию; аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук, звукоусиливающая аппаратура и т.д.); таблицы, графическая информация и т.д.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;

При реализации дисциплины использовано следующее лицензионное программное обеспечение:

- MicrosoftWindows.
- KasperskyEndpointSecurity.
- LibreOffice.
- YandexBrowser.

- VLC (видеопроигрыватель).

Microsoft Power point Viewer.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Гигиена и санитария предприятий гостеприимства» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров, что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Гигиена и санитария предприятий гостеприимства»
43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»
АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Гигиена и санитария предприятий гостеприимства
 Дисциплина, относящаяся к *обязательной части* образовательного процесса
Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	является приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях санаторно-курортных и СПА-комплексов, по основам эпидемиологии актуальных для этих сфер деятельности инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях санаторно-курортных комплексов, по основам медицинского лицензирования лечебно-оздоровительных услуг; по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в санаторно-курортных и СПА-комплексах и разработке программ производственного контроля.
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания. Современные риски, значимые для круизных лайнеров. Современные риски, значимые для предприятий сферы гостеприимства, санаторно-курортных организаций, СПА. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи и пандемическим потенциалом. Современная обстановка и прогнозы по инфекционным болезням в России и в мире на ближайшие десятилетия. Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях сферы гостеприимства, в санаторно-курортных и СПА комплексах. Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА отелей. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания. Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС. Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира. Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира. Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов: противоречия и пути их преодоления.