

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»



СОГЛАСОВАНО
 Декан факультета Туризма и Сервиса
 С.М. Романов
 « 30 » 2021 год



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРиКОД
 В.П. Ермакова
 « 30 » 2021 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена питания

Шифр и направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки Технологии ресторанного дела

Форма обучения заочная

Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания

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

Год набора 2021

Курс	Трудоёмкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
3	144 /4	6	4	-	125	-	Экзамен (9)
Итого:	144 /4	6	4	-	125	-	Экзамен (9)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины **Санитария и гигиена питания**

Рабочую программу составили:

Брюханова Г.Д., д.м.н. _____ 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой _____

подпись



Ф.И.О.

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

Директор НОБ _____

подпись



Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения _____

подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/-2022 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2021__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Рабочая программа переутверждена на 202__/-202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Рабочая программа переутверждена на 202__/-202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях питания, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии при несоблюдении технологий производства продуктов питания, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях общественного питания, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) на предприятиях питания 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 предприятиям питания.
- 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 персонала предприятий питания с разными механизмами передачи, значимыми для цепочек поставки процессов производства, хранения продуктов питания, контаминации готовых блюд.
- Дать практические знания по недопущению загрязнения пищевого сырья, продуктов питания и готовых блюд контаминантами химической природы и др., значимыми для процессов производства пищевого сырья и изготовления продуктов питания, готовых блюд.
- Научить составлять «Программы производственного контроля для предприятий питания».

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания профиль:
«Технологии ресторанного дела»

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам учебного плана.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в реализации компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Системы управления безопасностью в общественном питании Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

<p>ОПК-5</p> <p>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Физика</p> <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Технология продукции общественного питания</p> <p>Товароведение продовольственных товаров</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Физиология питания</p> <p>Неорганическая химия</p> <p>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</p> <p>Биохимия</p> <p>Органическая химия</p>
---	---

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	<p><i>Знать:</i> факторы химической, биологической, физической природы, опасные для человека при попадании в его организм с пищей</p> <p><i>Уметь:</i> выявлять риски химической, биологической, физической природы, опасные для человека при попадании в его организм с пищей</p> <p><i>Владеть:</i> методами предупреждения/снижения загрязнения пищевого сырья и продуктов питания контаминантами химической, биологической, физической природы; технологиями производства безопасной пищи</p>
	УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	<p><i>Знать:</i> современные антропогенные риски, социальные риски, угрожающие качеству питания и жизнедеятельности человека</p> <p><i>Уметь:</i> прогнозировать современные антропогенные риски, социальные риски, угрожающие качеству питания и жизнедеятельности человека</p> <p><i>Владеть:</i> навыками рационального применения основных положений системы качества безопасности питания в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированных систем, санитарных правил</p>
	УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p><i>Знать:</i> подходы, методы и технологии обеспечения устойчивости пищевых систем</p> <p><i>Уметь:</i> прогнозировать современные ЧС разного генеза, оценивать их масштабы и прогнозировать их последствия в конкретных условиях для предприятий питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками адекватного реагирования на современные ЧС разного генеза и минимизации их последствий для экономики пищевых предприятий, качества выпускаемой ими пищевой продукции</p>

<p>ОПК-5.</p> <p>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> требования, правила, методики безопасного производства пищевой продукции, управления качеством на всех этапах её изготовления</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике требования, правила, методики безопасного производства пищевой продукции, управления качеством на всех этапах её изготовления</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения в профессиональной деятельности требований, правил, методик безопасного производства пищевой продукции, управления качеством на всех этапах её изготовления на основе разработанных предупредительных мер</p>
--	--	--

	<p>ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p><i>Знать:</i> нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий питания; особенности программ производственного контроля, технических и санитарных условий работы структурных подразделений по требованию ХАССП, обеспечения безопасности и качества продукции и услуг</p> <p><i>Уметь:</i> применять нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий питания; особенности программ производственного контроля, технических и санитарных условий работы структурных подразделений по требованию ХАССП, обеспечения безопасности и качества продукции и услуг</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий питания; уметь составлять программы производственного контроля, технических и санитарных условий работы структурных подразделений по требованию ХАССП, а также санитарным правилам Российской Федерации, Таможенного Союза и ЕАЭС обеспечения безопасности и качества продукции и услуг</p>
--	---	--

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	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.	8	-	-	-	8
2	Современные риски эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания	10	2	-	-	8
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сфере услуг питания	7	-	-	-	7
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях по производству пищевого сырья и изготовлению пищевых продуктов	7	-	-	-	7
5	Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом	7	-	-	-	7
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	7	-	-	-	7
7	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	11	-	4	-	7
8	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания	8	1	-	-	7
9	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус	7	-	-	-	7
10	ХАССП как система требований к предприятиям питания	9	1	-	-	8
11	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности	9	1	-	-	8

	питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС					
12	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	8	-	-	-	8
13	Современные требования к водообеспечению и водоотведению в селитебных зонах населённых пунктов	8	-	-	-	8
14	Экологические проблемы и требования к пищевым предприятиям по минимизации контаминации пищевого сырья и продуктов питания, деятельность предприятий питания в условиях ЧС	9	1	-	-	8
	Контрольная работа	20				20
	Экзамен	9	-	-	-	-
ИТОГО:		144	6	4	-	125

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
2	Раздел 2. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для ГРК Тема 1. Факторы эпидемиологического риска в ГРК. Тема 2. Болезни, передающиеся половым путём. Тема 3. Болезни, вызывающие чрезвычайные ситуации эпидемиологического характера международного значения	2.1. Потенциальные источники инфекций в СКК. Легионеллёз. Иммуноуправляемые инфекции. Профилактика. 2.2. Болезни, передающиеся половым путём (сифилис, ВИЧ, гонорея). Профилактика. 2.3. ЧС эпидемиологического значения международного характера (терминология, основные понятия). Геморрагические лихорадки (Эбола, Ласса, Марбург). Холера. Менингококковая инфекция. Профилактика.
8	Раздел 8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания. Тема 1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд. Тема 2. Санитарно-эпидемиологические	8.1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кулинарных изделий. 8.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.

	требования к производству кондитерских изделий.	
10	<p>Раздел 10. ХАССП как система требований к предприятиям питания.</p> <p>Тема 1. ХАССП как модель безопасности питания.</p> <p>Тема 2. Организация ХАССП по отдельным направлениям менеджмента безопасности питания.</p>	<p>10.1. Принципы и содержание ХАССП, критические контрольные точки. Цветовое кодирование.</p> <p>10.2. Регламенты и стандарты ХАССП в области отдельных процессов и продуктов питания.</p>
	<p>Раздел 11. Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.</p> <p>Тема 1. Санитарных нормы и требования в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации.</p> <p>Тема 2. Международное санитарное законодательство ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.</p>	<p>11.1 Санитарных нормы и требования в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации.</p> <p>11.2 Нормативные требования в сфере безопасности питания: ВТО, ТС, ЕАЭС</p>
14	<p>Раздел 14. Экологические требования и деятельность предприятий питания: противоречия и пути их преодоления.</p> <p>Тема 1. Современные экологические проблемы, порождаемые туристскими дестинациями в мире.</p> <p>Тема 2. Лучшие мировые практики экологически ответственной деятельности гостиничных и ресторанных комплексов, курортов.</p>	<p>14.1. Современные экологические проблемы в мире.</p> <p>14.2. Зелёные технологии и экологически корректное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий питания.</p>

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
7	<p>Раздел 7. Производственный контроль на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1. Производственный контроль, содержание</p> <p>Тема 2. Производственный контроль на действующих предприятиях общественного питания.</p>	<p>7.1. Требования к действующим предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли.</p> <p>Требования и организация производственного контроля.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p> <p>7.2. Требования к действующим предприятиям питания. Требования и организация производственного контроля.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p>

4.1.3 Лабораторные занятия. *Не предусмотрены*

4.1.4 Самостоятельная работа студента.

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1	<p>Раздел 1. Предмет и содержание дисциплины.</p> <p>Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии Источники, движущие силы эпидемического процесса.</p> <p>Тема 1. Гигиена и санитария как науки, история, современное состояние.</p> <p>Тема 2. Основные законы эпидемиологии, источники и движущие силы эпидемического процесса.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>
	<p>Раздел 2. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для персонала предприятий питания</p> <p>Тема 1. Факторы эпидемиологического риска.</p>	<p>Изучение вопросов лекции и теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам.</p>

2	<p>Тема 2. Болезни, передающиеся половым путём.</p> <p>Тема 3. Болезни, вызывающие чрезвычайные ситуации эпидемиологического характера международного значения</p>	
3	<p>Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сфере услуг питания.</p> <p>Тема 1. Правовая организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в сфере услуг питания.</p> <p>Тема 2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере услуг питания.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>
4	<p>Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях по производству пищевого сырья и изготовлению пищевых продуктов</p> <p>Тема 1. Санитарные нормы и правила организации деятельности предприятий по производству пищевого сырья.</p> <p>Тема 2. Санитарные нормы и правила организации деятельности на предприятиях питания.</p> <p>Тема 3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>
5	<p>Раздел 5. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом</p> <p>Тема 1. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с фекально-оральным механизмом передачи.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>

	<p>Тема 2. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с воздушно-капельным механизмом передачи.</p> <p>Тема 3. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с трансмиссивным механизмом передачи.</p>	
6	<p>Раздел 6 . Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</p> <p>Тема 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях питания.</p>	Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.
7	<p>Раздел 7. Производственный контроль на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1. Содержание программы производственного контроля</p> <p>Тема 2. Производственный контроль на действующих предприятиях общественного питания.</p>	Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.
8	<p>Раздел 8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания.</p> <p>Тема 1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд.</p> <p>Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.</p>	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.

9	<p>Раздел 9. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус</p> <p>Тема 1. Современные международные организации, осуществляющие контроль за безопасностью питания.</p> <p>Тема 2. Кодекс Алиментариус и его содержание.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>
10	<p>Раздел 10. ХАССП как система требований к предприятиям питания.</p> <p>Тема 1. ХАССП как модель безопасности питания.</p> <p>Тема 2. Организация ХАССП по отдельным направлениям менеджмента безопасности питания.</p>	<p>Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.</p>
11	<p>Раздел 11. Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.</p> <p>Тема 1. Санитарных нормы и требования в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации.</p> <p>Тема 2. Международное санитарное законодательство ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.</p>	<p>Изучение вопросов лекции и теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам.</p>
12	<p>Раздел 12. Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира.</p> <p>Тема 1. Сбор и переработка твёрдых бытовых отходов в Российской Федерации.</p> <p>Требования к предприятиям питания.</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам.</p>

	Тема 2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов.	
13	Раздел 13. Современные требования к водообеспечению и водоотведению в селитебных зонах населённых пунктов. Тема 1. Современные требования к организации водоснабжения. Тема 2. Современные требования к организации канализования.	Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.
14	Раздел 14. Экологические требования и деятельность предприятий питания: противоречия и пути их преодоления. Тема 1. Современные экологические проблемы в мире. Тема 2. Лучшие мировые практики экологически ответственной деятельности предприятий питания.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.
	Итого:	

4.1.5 Интерактивные формы занятий в соответствии с учебным планом

Не предусмотрены

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

4.2.1. Литература

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 136 с. – 978-985-503-644-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. – 544 с. (Бакалавриат) - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/100106.html> (дата обращения: 12.02.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

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. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017-]. — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. — URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. — URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». — Саратов, [2010-]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». — Москва, [2011-]. — URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. — Москва, [2004-]. — Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». — Москва, [1997-]. — URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». — Москва, [1997-]. — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

11. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. – URL: [https:// www.rpn.ru](https://www.rpn.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.

Вопросы к экзамену

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 способы 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, Е.
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 распространенных 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. Клебевые инфекции. Профилактика.
42. Малярия. 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.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины

Дисциплина изучается на протяжении 3 курса по заочной форме обучения и завершается экзаменом. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия, самостоятельная работа. 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 особенности профессиональной деятельности являются одним из наиболее приоритетных направлений человеческого знания. Наиболее важны при изучении курса санитарно-гигиенические основы профилактики болезней на предприятиях питания, проблемы экологии при организации питания, а также вопросы, связанные с проблемами эпидемиологической безопасности питания; подготовки персонала по вопросам санитарии, гигиены, профилактики инфекционных болезней. Без подобных знаний невозможно осуществлять деятельность в области гостиничного дела. Без подобных знаний невозможно организовать деятельность и осуществлять управление услугами питания.

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 семинарскому 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 обязательной и дополнительной 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 экзамену. При подготовке необходимо руководствоваться рабочей программой по дисциплине. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На промежуточной аттестации 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.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам текущей аттестации и (или) по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

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.

Формы управления самостоятельной работой студентов: консультации по подготовке домашнего задания, докладов с презентациями, рефератов, решению заданий кейсов.

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 является санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая безопасность, необходимо широко использовать возможности обучения: работу с информационными источниками по инфекционной патологии человека и санитарно-гигиеническим рискам среды обитания и их предупреждению в аспекте услуг гостеприимства, в том числе по качеству и санитарно-эпидемиологической безопасности питания, оказания медицинских услуг в гостинично-ресторанных комплексах; умение формировать качественных в санитарно-гигиеническом отношении гостиничный продукт и продукт в сфере общественного питания. 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 при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением 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, 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 «Znaniium.com», «IPRbooks» ; 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; рабочие места студентов за лабораторными столами, предназначенные для лабораторной работы..

При реализации дисциплины использовано следующее лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows.
- Kaspersky Endpoint Security.
- LibreOffice.
- Yandex Browser.
- VLC (видеопроигрыватель).
- Microsoft Powerpoint Viewer.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение лиц с ОВЗ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине 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 (например, с использованием программы Skype), 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.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**Бакалавриат****профиль «Технологии ресторанного дела»****АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ*Дисциплина, относящаяся к обязательной части образовательного процесса**Заочная форма обучения*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях питания, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях питания, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в сфере услуг питания и разработке программ производственного контроля.
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для санаторно-курортных комплексов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах сферы общественного питания. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены 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 сбора и утилизации пищевых отходов, ТБО, безопасности водообеспечения в Российской Федерации и в развитых странах мира. Экологические требования и деятельность предприятий питания: противоречия и пути их преодоления.
Формируемые компетенции	УК-8, ОПК-5.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности

	<p>жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека</p> <p>УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	<p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Интерьер и экстерьер в общественном питании</p> <p>Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Физика</p> <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Технология продукции общественного питания</p> <p>Товароведение продовольственных товаров</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Физиология питания</p> <p>Неорганическая химия</p> <p>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</p> <p>Биохимия</p> <p>Органическая химия</p>
Образовательные технологии	<p>По видам учебной работы:- лекция; практическое занятие (разбор конкретных ситуаций; взаимообучение во время докладов и презентаций, решение кейсов и тестов); самостоятельная работа студентов; организация и проведение консультаций; проведение экзамена. По методам и принципам организации обучения: методы проблемного и проектного обучения; исследовательские методы; объяснительно-иллюстративные методы; тренинговые методы; участие обучающихся в научных исследованиях, конкурсах, выставках, олимпиадах, конференциях.</p>
Форма промежуточной аттестации	Экзамен