

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
 Должность: И.о. ректора
 Дата подписания: 29.09.2022 17:32:01
 Уникальный программный ключ:
 c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения Очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса
 Управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы Год набора 2020

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

Сочи 2020 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Приказ № 515 от 08.06.2017 г.

Рабочую программу составили:

Брюханова Г.Д., д.м.н.

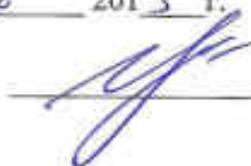


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры Управления и технологий в туризме и сервисе

Протокол № 3 от «26» 06 2019 г.

Заведующий кафедрой



д.э.н., проф. Гриненко С.В.

Руководитель ОПОП



д.м.н., проф. Брюханова Г.Д.

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 6 от «31» 08 2020 г.

Председатель УМСН



к.э.н., доц. Сердюкова Н.К.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и
методического обеспечения



Васильченко В.В.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО 3++	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 Тематический план дисциплины	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	22
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	24
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	26
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	28
5.3 Особенности преподавания дисциплины	29
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	30
5.5 Методическое обеспечение лиц с ОВЗ	31
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса» является приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в гостинично-ресторанных 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 предприятиям гостинично-ресторанных комплексов.
- 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 предприятий гостинично-ресторанных комплексов.
- Дать практические знания по профилактике инфекционных болезней, значимыми для гостинично-ресторанных комплексов.
- Научить составлять «Программы производственного контроля для гостинично-ресторанных комплексов».

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ 43.03.03

«Гостиничное дело»

Дисциплина «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса» относится к обязательным дисциплинам учебного плана.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в реализации компетенции
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Сервисная деятельность Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг История туризма и гостеприимства Культура здорового образа жизни и здорового питания
ОПК-7	Экология, Экологический мониторинг

Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	курортных регионов и туристских центров
--	---

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	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p><i>Знать:</i> методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства (со спецификой санаторно-курортной сферы) и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (З- ОПК-3.1.);</p> <p><i>Уметь:</i> рационально применять методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства (со спецификой санаторно-курортной сферы) и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (У- ОПК-3.1.)</p> <p><i>Владеть:</i> оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства (со спецификой санаторно-курортной сферы) и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (Н- ОПК-3.1.)</p>

	<p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАСП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>	<p><i>Знать:</i> основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы, санитарные правила (З- ОПК-3.2); <i>Уметь:</i> рационально применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы, санитарные правила (У- ОПК-3. 2) <i>Владеть:</i> навыками рационального применения основных положений системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированных систем, санитарных правил (Н- ОПК-3. 2)</p>
<p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> требования, правила безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер (З- ОПК-7.1.); <i>Уметь:</i> применять на практике требования, правила безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер (У- ОПК-7.1.) <i>Владеть:</i> навыками применения в профессиональной деятельности требований, правил безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер (Н- ОПК-7.1.)</p>

	<p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p><i>Знать:</i> нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (З- ОПК-7.2.);</p> <p><i>Уметь:</i> применять нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (У-ОПК-7.2.)</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения в профессиональной деятельности норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (Н-ОПК-7.2.)</p>
--	---	--

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

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

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса.	7	3	1	-	3	-
2	Современные риски эпидемиологического характера, значимые для гостинично-ресторанных комплексов (ГРК)	7	3	1	-	3	-
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сфере услуг гостеприимства	8	3	1	-	4	-
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостинично-ресторанных комплексах и на объектах аутсорсинговых услуг (аквапарках, бассейнах, прачечных, парикмахерских)	8	3	1	-	4	-
5	Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом	8	3	1	-	4	-

6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания и гостиничного дела, в медицинских центрах (при гостиницах)	8	3	1	-	4	-
7	Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских организациях средств размещения.	8	3	1	-	4	-
8	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания	8	3	1	-	4	-
9	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус	7	2	1	-	4	-
10	ХАССП как система требований к предприятиям питания	7	2	2	-	4	-
11	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС	8	2	2	-	4	-
12	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	8	2	2	-	4	-
13	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	8	2	2	-	4	-
14	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных и санаторно-курортных комплексов: противоречия и пути их преодоления	8	2	2	-	4	-

	Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-
ИТОГО:		108	36	18	-	54	

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	<p>Раздел 1. Предмет и содержание дисциплины. 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>	3	<p>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.</p> <p>1.2. Понятие об эпидемиологии, 5 законов эпидемиологии. Источники инфекции, факторы передачи возбудителей болезней, восприимчивый организм. Механизм и пути передачи возбудителей инфекционных болезней.</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
2	<p>Раздел 2. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для ГРК.</p> <p>Тема 1. Факторы эпидемиологического риска в ГРК.</p> <p>Тема 2. Болезни, передающиеся половым путём.</p> <p>Тема 3. Болезни,</p>	3	<p>2.1. Потенциальные источники инфекций в СКК. Легионеллёз. Иммуноуправляемые инфекции. Профилактика.</p> <p>2.2. Болезни, передающиеся половым путём (сифилис, ВИЧ, гонорея). Профилактика.</p> <p>2.3. ЧС эпидемиологического значения международного характера (терминология,</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2.</p>	1-3

	вызывающие чрезвычайные ситуации эпидемиологического характера международного значения		основные понятия). Геморрагические лихорадки (Эбола, Ласса, Марбург). Холера. Менингококковая инфекция. Профилактика.	Н- ОПК-7.2.	
3	Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах. Тема 1. Правовая организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гостиничных комплексах. Тема 2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере медицинской деятельности.	3	3.1. Законы Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей. 3.2. Санитарные нормы и правила при оказании медицинских услуг в СКК.	3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. 3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. 3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. 3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
4	Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сферы гостеприимства и на объектах аутсорсинговых услуг (аквапарках, бассейнах, прачечных, парикмахерских) Тема 1. Санитарные нормы и правила организации деятельности прачечных. Тема 2. Санитарные нормы и правила организации	3	4.1. Санитарные нормы и правила организации деятельности прачечных. 4.2. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль. 4.3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль.	3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. 3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. 3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. 3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3

	<p>деятельности парикмахерских. Тема 3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских.</p>				
5	<p>Раздел 5. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом Тема 1. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с фекально-оральным механизмом передачи. Тема 2. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с воздушно-капельным механизмом передачи. Тема 3. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням с трансмиссивным механизмом передачи.</p>	3	<p>5.1 Острые кишечные инфекции. Профилактика. Пищевые токсикоинфекции (стафилококкоз, ботулизм, цереус). Профилактика. 5.2. Грипп, коронавирусные инфекции, корь, туберкулёз. Профилактика. 5.3. Природно-очаговые трансмиссивные инфекции: комариные (Лихорадки Денге, Зика, малярия). Клещевые (боррелиоз, энцефалиты, КГЛ). Профилактика.</p>	<p>3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. 3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. 3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. 3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

6	<p>Раздел 6 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания и гостиничного дела, в медицинских центрах (при отелях)</p> <p>Тема 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах, СКК.</p>	3	<p>6.1. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Организационные и правовые основы надзора в области гигиены питания. Основные нормативные документы (ГОСТ, САНПиН, методические указания и рекомендации).</p> <p>6.2. Гигиенические требования к эпидемиологическому и санитарно-гигиеническому благополучию гостиниц, пищевых продуктов. Организационные и правовые основы надзора в области контроля численности грызунов и насекомых. Основные нормативные документы по уборке гостиниц.</p> <p>6.3. Санитарные требования, нормативы и правила при организации медицинской деятельности в СКК.</p>	<p>3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1.</p> <p>3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
7	<p>Раздел 7. Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских организациях санаторно-курортного профиля.</p> <p>Тема 1. Производственный</p>	3	<p>7.1. Требования к действующим предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Требования и организация производственного контроля. Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p> <p>7.2. Требования к действующим гостиницам, СКК. Требования и</p>	<p>3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1.</p> <p>3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

	<p>й контроль на действующих предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 2. Производственный контроль в гостиницах, СКК.</p>		<p>организация производственного контроля.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p>		
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>	3	<p>8.1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кулинарных изделий.</p> <p>8.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.</p>	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
9	<p>Раздел 9. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус</p> <p>Тема 1. Современные международные организации, осуществляющие контроль за</p>	2	<p>9.1. Международный контроль в области безопасности питания, современные проблемы и пути их решения.</p> <p>9.2. Международные требования к пищевым продуктам: производство, переработка, транспортировка, хранение, реализация по Кодекс Алиментариус.</p>	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

	<p>безопасностью питания.</p> <p>Тема 2. Кодекс Алиментарнус и его содержание.</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>	2	<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>3- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>3- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
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</p>	2	<p>11.1 Система безопасности пищевых продуктов в Таможенном Союзе, ЕАЭС и Всемирной Торговой Организации: проблемы, противоречия.</p> <p>11.2. 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>	<p>3- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>3- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

	санитарное законодательство ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.				
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 и гостиницам.</p> <p>Тема 2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов.</p>	2	<p>12.1. Санитарные правила и нормы по сбору и удалению твёрдых бытовых отходов, их сортировке и переработке (захоронению) в Российской Федерации.</p> <p>12.2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов: лучшие образцы (пример Барселоны и др. городов Европы).</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
13	<p>Раздел 13. Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира.</p> <p>Тема 1. Современные требования к организации деятельности и услугам пляжей в Российской Федерации</p>	2	<p>13.1. Санитарные правила и нормы по организации и услугам пляжей в Российской Федерации.</p> <p>13.2. Организация деятельности и предоставление услуг пляжей в развитых странах мира.</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

	Федерации. Тема 2. Современные требования к организации и услугам пляжей в зарубежных странах.				
14	Раздел 14. Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных и санаторно-курортных комплексов: противоречия и пути преодоления. Тема 1. Современные экологические проблемы, порождаемые туристскими дестинациями в мире. Тема 2. Лучшие мировые практики экологически ответственной деятельности гостиничных и ресторанных комплексов, курортов.	2	14.1. Современные экологические проблемы, порождаемые туристскими дестинациями в мире. 14.2. Зелёные технологии и экологически корректное обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности гостинично-ресторанных комплексов.	3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. 3- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. 3- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. 3- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
Итого:		36			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Раздел 1. Предмет и содержание	1	1.1. Предмет и содержание дисциплины. Понятие о	3- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1.	1-3

	<p>дисциплины.</p> <p>Понятие о санитарии и гигиене.</p> <p>Основные законы эпидемиологии</p> <p>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>санитарии и гигиене.</p> <p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителя.</p> <p>1.2. Понятие об эпидемиологии, 5 законов эпидемиологии. Источник инфекции, факторы передачи возбудителей болезней, восприимчивый организм. Механизм и пути передачи возбудителей инфекционных болезней.</p>	<p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	
2	<p>Раздел 2.</p> <p>Современные риски эпидемиологического характера, значимые для ГРК</p> <p>Тема 1. Факторы эпидемиологического риска в ГРК.</p> <p>Тема 2. Болезни, передающиеся половым путём.</p> <p>Тема 3. Болезни, вызывающие чрезвычайные ситуации эпидемиологического характера международного значения</p>	1	<p>2.1. Потенциальные источники инфекций в СКК. Легионеллёз. Иммуноуправляемые инфекции. Профилактика.</p> <p>2.2. Болезни, передающиеся половым путём (сифилис, ВИЧ, гонорея). Профилактика.</p> <p>2.3. ЧС эпидемиологического значения международного характера (терминология, основные понятия). Геморрагические лихорадки (Эбола, Ласса, Марбург). Холера. Менингококковая инфекция. Профилактика.</p>	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
3	<p>Раздел 3.</p> <p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах.</p> <p>Тема 1. Правовая организация государственного</p>	1	<p>3.1. Законы Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.</p> <p>3.2. Санитарные нормы и правила при оказании медицинских услуг в СКК.</p>	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p>	1-3

	санитарно-эпидемиологического надзора в гостиничных комплексах. Тема 2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в сфере медицинской деятельности.			У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	
4	Раздел4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сферы гостеприимства и на объектах аутсорсинговых услуг (аквапарках, бассейнах, прачечных, парикмахерских) Тема 1. Санитарные нормы и правила организации деятельности прачечных. Тема 2. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Тема 3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских.	1	4.1. Санитарные нормы и правила организации деятельности прачечных. 4.2. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль. 4.3. Санитарные нормы и правила организации деятельности парикмахерских. Производственный контроль.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
5	Раздел 5. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом	1	5.1 Острые кишечные инфекции. Профилактика. Пищевые токсикоинфекции (стафилококкоз, ботулизм, цереус). Профилактика. 5.2. Грипп, коронавирусные	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2.	1-3

	Тема 1. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням фекально-оральным механизмом передачи.		инфекции, корь, туберкулёз. Профилактика. 5.3.Природно-очаговые трансмиссивные инфекции: комариные (Лихорадки Денге, Зика, малярия). Клещевые (боррелиоз, энцефалиты, КГЛ). Профилактика.	З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	
	Тема 2. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням воздушно-капельным механизмом передачи.				
	Тема 3. Обстановка в мире и в Российской Федерации по болезням трансмиссивным механизмом передачи.				
6	Раздел 6 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания и гостиничного дела, в медицинских центрах (при гостиницах) Тема 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в	I	6.1.Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Организационные и правовые основы надзора в области гигиены питания. Основные нормативные документы (ГОСТ, САНПиН, методические указания и рекомендации). 6.2. Гигиенические требования к	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3

	<p>области гигиены питания.</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах, СКК.</p>		<p>эпидемиологическому и санитарно-гигиеническому благополучию гостиниц, пищевых продуктов.</p> <p>Организационные и правовые основы надзора в области контроля численности грызунов и насекомых. Основные нормативные документы по уборке гостиниц.</p> <p>6.3. Санитарные требования, нормативы и правила при организации медицинской деятельности в СКК.</p>		
7	<p>Раздел 7. Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах при гостиницах.</p> <p>Тема 1. Производственный контроль на действующих предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 2. Производственный контроль в гостиницах, СКК.</p>	1	<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 гостиницам, СКК. Требования и организация производственного контроля.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к персоналу.</p>	<p>3- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>3- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
8	<p>Раздел 8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов</p>	1	<p>8.1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Санитарно-эпидемиологические</p>	<p>3- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>3- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>3- ОПК-7.1.</p>	1-3

	<p>питания. Тема 1. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и отпуску готовых блюд.</p> <p>Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.</p>		<p>требования к производству кулинарных изделий.</p> <p>8.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кондитерских изделий.</p>	<p>У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	
9	<p>Раздел 9. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус Тема 1. Современные международные организации, осуществляющие контроль за безопасностью питания. Тема 2. Кодекс Алиментариус и его содержание.</p>	1	<p>9.1. Международный контроль в области безопасности питания, современные проблемы и пути их решения.</p> <p>9.2. Международные требования к пищевым продуктам: производство, переработка, транспортировка, хранение, реализация по Кодекс Алиментариус.</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
10	<p>Раздел 10. ХАССП как система требований к предприятиям питания. Тема 1. ХАССП как модель безопасности питания. Тема 2. Организация ХАССП по отдельным направлениям менеджмента безопасности</p>	2	<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>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

	питания.				
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>	2	<p>11.1 Система безопасности пищевых продуктов в Таможенном Союзе, ЕАЭС и Всемирной Торговой Организации: проблемы, противоречия.</p> <p>11.2. 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>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
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</p>	2	<p>12.1. Санитарные правила и нормы по сбору и удалению твёрдых бытовых отходов, их сортировке и переработке (захоронению) в Российской Федерации.</p> <p>12.2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов: лучшие образцы (пример Барселоны и др. городов Европы).</p>	<p>З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.</p>	1-3

- использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы;
- технология «дебаты»: дискуссии предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы (интерактивная форма проведения занятия);

5.3. Особенности преподавания дисциплины

Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на применение современных интернет-технологий продвижения продукта предприятий общественного питания. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задание в форме изучения кейсов практического применения предприятиями общественного питания современных интернет-технологий рекламного продвижения в сети интернет.

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные 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

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска Panasonic UB T880W, проектор Optoma EX-565UT, ноутбук 15.6" Core-i3-3120M-2.5Ghz/DDR3-4Gb/HDD-500Gb/NvidiaGF710M/DVD-ROM/Win7HomeBasic

– Microsoft Windows 7 Home Basic. Трёхсторонний договор по проекту Темпус №530529-TEMPUS-1-2012-1-ES-TEMPUS-JPCR. Накладная №32 от 07.10.2013 г. Бессрочная лицензия.

– Kaspersky Endpoint Security – Лицензионный договор №БК (ИКЗ 181232005119923200100100070010000000) № 101/18д от 02.03.2018 г. Срок действия обновлений – по 30.03.2019, Лицензионный договор №04-S00310L (92/19д) от 01.03.2019 г. Срок действия обновлений – по 28.03.2020 г.

– LibreOffice – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

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

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Имиджелогия» 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.

	Российской Федерации по болезням с трансмиссивным механизмом передачи.				
6	<p>Раздел 6 . Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания и гостиничного дела, в медицинских организациях (санаторно-курортного профиля)</p> <p>Тема 1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.</p> <p>Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах, СКК.</p>	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
7	<p>Раздел 7. Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских организациях санаторно-курортного профиля.</p> <p>Тема 1. Производственный контроль на действующих предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 2. Производственный контроль в гостиницах, СКК.</p>	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
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>	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p> <p>Н- ОПК-3.1.</p> <p>З- ОПК-3.2.</p> <p>У- ОПК-3.2.</p> <p>Н- ОПК-3.2.</p> <p>З- ОПК-7.1.</p> <p>У- ОПК-7.1.</p> <p>Н- ОПК-7.1.</p> <p>З- ОПК-7.2.</p> <p>У- ОПК-7.2.</p> <p>Н- ОПК-7.2.</p>	1-3
9	Раздел 9. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс	4	Изучение вопросов лекции; изучение	<p>З- ОПК-3.1.</p> <p>У- ОПК-3.1.</p>	1-3

	Алиментарнус Тема 1. Современные международные организации, осуществляющие контроль за безопасностью питания. Тема 2. Кодекс Алиментарнус и его содержание.		теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	
10	Раздел 10. ХАССП как система требований к предприятиям питания. Тема 1. ХАССП как модель безопасности питания. Тема 2. Организация ХАССП по отдельным направлениям менеджмента безопасности питания.	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
11	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. Тема 1. Санитарных нормы и требования в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации. Тема 2. Международное санитарное законодательство ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС.	4	Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
12	Раздел 12. Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира. Тема 1. Сбор и переработка твердых бытовых отходов в Российской Федерации. Требования к предприятиям питания и гостиницам.	4	Изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1.	1-3

	Тема 2. Зарубежная практика сбора и переработки твёрдых бытовых отходов.			Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	
13	Раздел 13. Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира. Тема 1. Современные требования к организации деятельности и услугам пляжей в Российской Федерации. Тема 2. Современные требования к организации и услугам пляжей в зарубежных странах.	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
14	Раздел 14. Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных и санаторно-курортных комплексов: противоречия и пути их преодоления. Тема 1. Современные экологические проблемы, порождаемые туристскими дестинациями в мире. Тема 2. Лучшие мировые практики экологически ответственной деятельности гостиничных и ресторанных комплексов, курортов.	4	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам с презентацией.	З- ОПК-3.1. У- ОПК-3.1. Н- ОПК-3.1. З- ОПК-3.2. У- ОПК-3.2. Н- ОПК-3.2. З- ОПК-7.1. У- ОПК-7.1. Н- ОПК-7.1. З- ОПК-7.2. У- ОПК-7.2. Н- ОПК-7.2.	1-3
Итого:		54			

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 [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 136 с. – 978-985-503-644-0. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>, по паролю.
2. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. –

544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010788>, по паролю.

3. Родин В. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - Москва : ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405422>, по паролю.

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)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



Е.С. Мысина

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- темы докладов, презентаций и рефератов, кейсы, тесты;
- вопросы промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- вопросы зачета с оценкой.
-

Вопросы к зачету с оценкой

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. Клещевые 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 7 семестра по очной форме обучения и завершается зачетом 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 особенности профессиональной деятельности являются одним из наиболее приоритетных направлений человеческого знания. Наиболее важны при изучении курса «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанных комплексов» санитарно-гигиенические основы профилактики болезней на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, проблемы экологии при организации деятельности гостиниц и предприятий питания при них, а также вопросы, связанные с проблемами эпидемиологической безопасности питания и проживания в гостиницах; 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 гостеприимства.

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 зачету с оценкой. При подготовке необходимо руководствоваться рабочей программой по дисциплине «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанных комплексов». 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, уметь 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 «Znanium.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, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

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.

43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

**ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСА**

Дисциплина, относящаяся к обязательной части образовательного процесса

Очная форма обучения

составитель аннотации – Брюханова Г.Д., д.м.н., проф каф. управления и технологий в туризме и рекреации 

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в гостинично-ресторанных 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. 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 обслуживания населения (прачечных, парикмахерских, аквапарках, бассейнах). 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 и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира.

	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных комплексов: противоречия и пути их преодоления.
Формируемые компетенции	ОПК-3, ОПК-7.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, HACCP, ГОСТ, интегрированные системы) ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Сервисная деятельность, История туризма и гостеприимства, Стандартизация и контроль качества в санаторно-курортной деятельности, Основы медицинской деонтологии в санаторно-курортной деятельности, Культура здорового образа жизни и здорового питания
Образовательные технологии	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.
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

Зав.кафедрой

УТЦР



Гриценко С.В.