

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



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и сервиса

А.Р.Давыдович

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по ОД

А.В.Иваненко

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства»

Шифр и направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	<u>Гостиничная деятельность</u>
Форма обучения	Заочная
Выпускающая кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра-разработчик рабочей программы	Управления и технологий в туризме и рекреации

Год набора - 2024

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
5	108 /3	10	6	-	88	-	Зачёт с оценкой (4)
Итого:	108 /3	10	6	-	88	-	Зачёт с оценкой (4)

Сочи 2024 г.

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

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

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



Брюханова Г.Д.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой



Брюханова Г.Д.

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

Директор НОБ



Е.В. Онищенко

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования

и методического обеспечения




В.В. Василиченко

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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> основы анализа и методики оценки качества услуг индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон по обеспечению нормативных требований в сфере организации этих видов профессиональной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> применять методы совершенствования качества услуг индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон по обеспечению нормативных требований в сфере организации этих видов профессиональной деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> основными профессиональными навыками совершенствования качества услуг сферы гостеприимства и общественного питания с учётом мнения потребителей и заинтересованных сторон по обеспечению нормативных требований в сфере организации этих видов профессиональной деятельности</p>
	ОПК- 3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<p><i>Знать:</i> документы и нормативное обеспечение, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике нормативные требования, регламентируемые отечественными и международными стандартами, обеспечивающие высокое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> <p><i>Владеть:</i> технологиями обеспечивающими высокое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>

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

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

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

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

	гостиницах, медицинских центрах и СПА отелей.					
13	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания. ХАССП как система требований к предприятиям питания	6	2	-	-	4
14	Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус.	4	-	-	-	4
15	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС	4	-	-	-	4
16	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	2	-	-	-	2
17	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	4	-	-	-	4
18	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных комплексов и предприятий общественного питания: противоречия и пути их преодоления	4	-	-	-	4
	Контрольная работа	20				20
	Зачёт с оценкой	4				
ИТОГО		108	10	6	-	88

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса.	1.1. Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителя. 1.2. Понятие об эпидемиологии, 5 законов эпидемиологии. Источник инфекции, факторы передачи возбудителей болезней, восприимчивый организм. Механизм и пути передачи возбудителей инфекционных болезней.
2	Современные риски санитарно-гигиенического и эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания	2.1. Современные технологии переработки и приготовления продуктов питания – риски санитарно-гигиенические и эпидемиологические. Пищевые токсикоинфекции (стафилококкоз, ботулизм, профилактика). 2.3. Листериоз. Брюшной тиф. Дизентерия. Профилактика. 2.3. Экоотоксиканты и ксенобиотики.
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства	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 ГРК.
10	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах	10.1. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. 10.2. Организационные и правовые основы надзора в области гигиены питания. Основные нормативные документы (ГОСТ, САНПиН, методические указания и рекомендации).
13	Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания. ХАССП как система требований к предприятиям питания	13.1. Производство и отпуск готовых блюд из мяса, рыбы, овощей и фруктов. 13.2. Производство и отпуск кулинарных изделий. 13.3. Порядок обработки яиц. Порядок хранения пищевого сырья. Производство и отпуск кулинарных изделий. 13.4. Система качества и безопасности питания ХАССП: история внедрения, содержание. 13.5. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах медицинских центров предприятий сферы гостеприимства, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских	<u>Вопросы самоконтроля</u> 6.1. Организация и содержание производственного контроля на предприятиях сферы гостеприимства, в аквапарках, бассейнах 6.2. Организация и содержание производственного контроля предприятий питания на предприятиях сферы гостеприимства. 6.3. Организация и содержание производственного контроля парикмахерских. 6.4. Организация и содержание производственного контроля прачечных.
7	Инфекционные болезни с массовыми путями передачи и пандемическим потенциалом.	<u>Вопросы самоконтроля</u> 7.1. Личная и общественная профилактика инфекционных болезней с водным и пищевым путями передачи. 7.2. Личная и общественная профилактика гриппа, коронавирусных инфекций, кори.
9	Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней	<u>Вопросы самоконтроля</u> 9.1. Личная и общественная профилактика лихорадок Денге, Зика, ЛЗН, малярии. 9.2. Личная и общественная профилактика боррелиоза, клещевого энцефалита, КГЛ.

4.1.3. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии Источники, движущие силы эпидемического процесса.	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; тестирование
	Современные риски эпидемиологического характера,	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; тестирование

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

	безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус.	тестирование
15	Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС	Изучение теоретического материала по теме; тестирование
16	Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира	Изучение теоретического материала по теме; тестирование
17	Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира	Изучение теоретического материала по теме; тестирование
18	Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных комплексов и предприятий общественного питания: противоречия и пути их преодоления	Изучение теоретического материала по теме; тестирование
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

4.2.1. Литература

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

[сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/141133.html> (дата обращения: 24.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.3 Нормативные документы

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

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Министерство экономического развития РФ - www.economy.gov.ru
2. Официальный сайт Всемирной туристской организации (ЮНВТО) - <http://www2.unwto.org/ru>
3. Официальный сайт Всемирного совета по путешествиям и туризму - (WTTC) <https://www.wttc.org/>
4. Официальный сайт Европейской комиссии по туризму (ETC) - <http://www.etc-corporate.org/>
5. Официальный сайт Организации объединенных наций - <http://www.un.org/ru/index.html>
6. Официальный сайт Всемирной торговой организации - <http://www.wto.ru/>
7. Федеральная служба государственной статистики <http://www.gks.ru/>.
8. Веб-сайты электронных библиотек <http://elibrary.ru>, <http://scholar.ru>, <http://biblioclub.ru>
9. Профессиональный туристический портал <http://www.tourprom.ru/>
10. Туристический портал <http://www.impression.ru/>
11. Сервер о туризме и путешествиях <http://www.travel.ru/>
12. Путеводитель по туристическим русскоязычным ресурсам Интернета <http://www.tarantas.ru/>
13. Энциклопедия путешествий и туризма <http://www.travel.ru/>
14. «Все о туризме. Туристическая библиотека» <http://www.tourlib.net/>
15. журнал «Туризм» <http://www.tourdom.ru/>
16. журнал «Туристический бизнес» <http://www.tourbus.ru/>
17. журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru/>
18. журнал «Туринфо» <http://www.tourinfo.ru/>
19. «Российская Туристская Газета» <http://www.rtg.ru/>
20. журнал «Туризм и Отдых» <http://www.d-mir.ru/>
21. журнал «Отдых и Путешествия» <http://www.oip.ru/>
22. журнал «Отдых в России» <http://www.rustur.ru/>
23. журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» http://www.mgus.ru/sciencejournal/present_problem_of_service_and_tourism/
24. Туристская деловая газета <http://www.ttg-russia.ru/>
25. 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;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

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

1. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Документы санитарного Законодательства РФ.
3. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ.
4. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства гостинично-ресторанных комплексов.

5. Гигиенические требования к планировке гостиниц .
6. Санитарно - гигиенические требования к планировке основных помещений на предприятиях сферы гостеприимства.
7. Гигиенические требования к благоустройству гостиниц.
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 на предприятиях сферы гостеприимства и предприятиях питания.
13. Гигиенические требования, предъявляемые к материалам для изготовления технологического оборудования, посуды и инвентаря.
14. Значение маркировки кухонного инвентаря.
15. Режим мытья кухонной и столовой посуды.
16. Схема уборки гостиниц и ресторанов. Периодичность уборки.
17. Понятия «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация». Средства дезинфекции.
18. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
19. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.
20. Кишечные инфекции, их отличие от пищевых отравлений.
21. Пути и факторы заражения людей кишечными инфекциями.
22. Клиника, диагностика, профилактика брюшного тифа.
23. Клиника, диагностика, профилактика лихорадки Денге.
24. Клиника, диагностика, профилактика сальмонеллеза.
25. Клиника, диагностика, профилактика дизентерии.
26. Клиника, диагностика, профилактика вирусного гепатита А, 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 на предприятиях сферы гостеприимства 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 коронавирусом. 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 на предприятиях сферы гостеприимства.
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 на предприятиях сферы гостеприимства.
58. Дезинфекция на предприятиях питания и на предприятиях сферы гостеприимства.
59. Дезинсекция на предприятиях питания и на предприятиях сферы гостеприимства.
60. Санитарно-эпидемиологические требования к аквапаркам, бассейнам.
61. Санитарно-эпидемиологические требования к парикмахерским.
62. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору и утилизации отходов на предприятиях сферы гостеприимства.
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 предприятий сферы гостеприимства.
69. Профилактика инфекций в отелях и на предприятиях питания в период проведения массовых событийных мероприятий (Олимпийские игры, фестивали, экономические форумы).

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

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

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

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

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

и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

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

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины

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

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

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

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

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

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст

основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

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

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

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов, рефератов, презентаций.

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

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

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

5.2. Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

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

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

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;

- конспектирование текста;

- выписки из текста;

- работа со словарями и справочниками;

- учебно-исследовательская работа;

- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);

- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);

- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;

- составление таблиц для систематизации учебного материала;

- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.);
 - подготовка сообщений на практическом занятии и др.
- для формирования умений и навыков:*
- подготовка сообщений по заданным темам;
 - решение ситуационных (профессиональных) заданий-кейсов.

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

Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:

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

Управление самостоятельной работой студентов.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Особенностей преподавания дисциплины нет.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

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

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

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

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Специализированная мебель, наглядные пособия.

Переносной проектор. Ноутбук. Переносные экраны на треноге.

Аудитория для самостоятельной работы.

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

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

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

При реализации дисциплины использовано следующее лицензионное программное обеспечение:

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

Microsoft Power point Viewer.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства»
43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства

Дисциплина, относящаяся к *к обязательной части* образовательного процесса

заочная форма обучения

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

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, ХАССП, 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
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	История туризма и гостеприимства Сервисная деятельность Культура здорового образа жизни и питания Стандартизация, безопасность и контроль качества гостиничных услуг Основы медицинской деонтологии в санаторно-курортной деятельности Экология Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Преддипломная практика
Образовательные технологии	По видам учебной работы:- лекция; практическое занятие (разбор конкретных ситуаций; взаимообучение во время докладов и презентаций); решение кейс-задач, тестовых заданий, самостоятельная работа студентов.
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой