

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Исаков Ирлан Жангазыевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.02.2024 13:07:48
Уникальный программный ключ:
a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕвразЭС»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена и санитария предприятий сервиса

(наименование дисциплины)

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника **Бакалавр**

Направленность (профиль) **Организация и управление гостиничным бизнесом**

2023 г.

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ИД-3 (ОПК-7). Применяет современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия на предприятиях сервиса	<i>знает</i>
	РО-1 ИД-3 (ОПК-7) сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса;
	РО-2 ИД-3 (ОПК-7) гигиенические требования и стандарты;
	<i>умеет</i>
	РО-3 ИД-3 (ОПК-7) организовать работу сервисных служб с учетом санитарных правил и норм; РО-4 ИД-3 (ОПК-7) применять принципы организации сферы услуг, направленные на здоровьесбережение клиентов;
	<i>Владеет</i>
	РО-5 ИД-3 (ОПК-7) основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы;
	РО-6 ИД-3 (ОПК-7) умением использования санитарно-гигиенических средств на предприятии; РО-7 ИД-3 (ОПК-7) технологией обслуживания и производства с учетом санитарных норм.

2. Объем дисциплины в зачетных единицах

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы гигиены

Тема 1. Введение. Предмет, цели и задачи изучения курса. Питание как фактор внешней среды. Гигиена питания и пищевая санитария.

Изучение гигиенических нормативов качества и безопасности пищевых продуктов.

История развития гигиены. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Современная структура и задачи государственной санитарно-гигиенической службы РФ. Основные нормативные документы в области гигиены и санитарии. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.

Тема 2. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.

Питание и жизнедеятельность человека.

Сущность гигиены питания. Гигиенические проблемы питания. Гигиена питания и пищевая санитария. Роль отечественных гигиенистов в развитии учения о питании. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.

Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Расчет суточных энергозатрат человека. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания. Принципы построения рационов питания для туристов. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическая оценка.

Тема 3. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Понятие о рациональном питании.

Роль питания в возникновении заболеваний. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники. Пути передачи инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Классификация пищевых отравлений. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции. Характерные признаки пищевых токсикоинфекций. Сальмонеллезные токсикоинфекции.

Тема 4. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий питания и туризма.

Сущность понятий «гигиена труда» и «Производственная санитария». Производственная среда и условия труда. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-технологические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения. Санитарные требования к условиям и режиму труда.

Раздел 2. Санитария предприятий

Тема 5. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов.

Тема 6. Гигиенические требования к территории и генплану участка предприятий питания и туризма, к почве участка, планированию и оформлению территории.

Тема 7. Гигиенические требования к оснащению предприятий питания и туризма материально-техническими средствами. Гармонизация с международными стандартами.

Тема 8. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания и туризма. Требования к дезинфицирующим средствам, их характеристика и применение.

Тема 9. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий питания и гостинично-ресторанных комплексов.

4. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины, включая самостоятельную работу обучающихся

Изучение дисциплины включает контактную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях в форме занятий различных типов в соответствии со спецификой дисциплины и самостоятельную работу обучающихся в объемах соответственно учебному плану. Контактная работа может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Вопросы для самоконтроля/Задания для самоконтроля/Вопросы и задания для самоконтроля

- 1) Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации.
- 2) Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
- 3) Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
- 4) Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.
- 5) Гигиенические требования к пищевым добавкам.
- 6) Пищевая ценность кулинарной продукции.
- 7) Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
- 8) Энергетические затраты организма и потребность в энергии.
- 9) Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.
- 10) Принципы построения рационов питания.
- 11) Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
- 12) Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
- 13) Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
- 14) Пути передачи инфекционных заболеваний.
- 15) Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
- 16) Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
- 17) Пищевые микотоксикозы. Основные меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
- 18) Пищевые отравления не бактериального происхождения.
- 19) Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения..
- 20) Основные меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
- 21) Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
- 22) Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
- 23) Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
- 24) Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
- 25) Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
- 26) Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
- 27) Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?
- 28) Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли?
- 29) Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
- 30) Какие физические и химические методы дезинфекции вы знаете?
- 31) Назовите требования, предъявляемые к дезинфицирующим средствам.
- 32) Санитарные требования к личной гигиене персонала. Туристских предприятий.
- 33) Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
- 34) Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.

- 35) Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
- 36) Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная:

1. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. — 130 с. — ISBN 978-5-7882-0932-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62663.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература:

1. Батищева, Л. В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 88 с. — ISBN 978-5-00032-015-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/47450.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Список нормативных документов

1. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002 г.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.
4. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999 г.
5. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24 ноября 1996 г.
6. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.
7. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).
8. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).
9. [ГОСТ Р 53423-2009](#) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.
10. [ГОСТ Р 53997-2010](#) Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.
11. [ГОСТ Р 53998-2010](#) Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
12. [ГОСТ Р 50644-2009](#) Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.
13. [ГОСТ Р 51185-2008](#) Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
14. [ГОСТ Р 50681-2010](#) Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.
15. [ГОСТ Р 50690-2000](#) Туристские услуги. Общие требования.

16. [ГОСТ Р 50762-2007](#) Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
17. [ГОСТ Р 50764-2009](#) Услуги общественного питания. Общие требования.
18. [ГОСТ Р 53995-2010](#) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
19. [ГОСТ Р 50763-2007](#) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. [ГОСТ Р 50647-2010](#) Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://biblioclub.ru/> – электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»
2. <http://www.iprbookshop.ru/> – электронная библиотечная система IPR BOOKS
3. Федеральный образовательный портал — экономика, социология, менеджмент // <http://ecsocman.edu.ru/>
4. Справочная правовая система Консультант Бизнес: Версия Проф
Профессиональные базы данных в составе СПС Консультант:
- Законодательство Санкт-Петербурга и Ленинградской области
- Международное право

7. Лицензионное программное обеспечение

- MS Windows 7 Профессиональная
- MS Windows 10 Pro
- MS Office 2010
- VS Office 2013
- MS Office 2016
- Moodle 3.8.2.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

В зависимости от вида проводимых учебных занятий и форм осуществления образовательной деятельности по соответствующей образовательной программе используется следующее материально-техническое обеспечение дисциплины:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (укомплектованные специализированной мебелью и оборудованные техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, а также имеющие наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин);

- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (с типовым оборудованием, обеспечивающим применение современных информационных технологий, и наглядными пособиями);

- компьютерные классы с демонстрационно-обучающими и обучающе-контролирующими возможностями, доступом к базам данных и Интернет;

- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;

- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации);
- библиотека (имеющая читальные залы и рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности. При необходимости обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.