

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Автономная некоммерческая организация высшего образования

ФИО: Искаков Ирлан Жангазыевич **«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕвразЭС»**

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.10.2022 15:33:41

Уникальный программный ключ:

a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена и санитария предприятий сервиса

(наименование дисциплины)

Направление подготовки _____ **43.03.01 Сервис** _____

Квалификация выпускника _____ **Бакалавр** _____

Направленность (профиль) _____ **Социокультурный сервис** _____

2022 г.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы, входные требования для освоения дисциплины (при необходимости)

Дисциплина «Гигиена и санитария предприятий сервиса» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

2. Объем дисциплины в зачетных единицах

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Раздел 1. Основы гигиены

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

Тема 2. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.

Питание и жизнедеятельность человека.

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

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

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 состояний предприятий питания и гостинично-ресторанных комплексов.

4. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

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.

Теоретические занятия

Раздел 1. Основы гигиены

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

Тема 2. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания.

Питание и жизнедеятельность человека.

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

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

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 состояний предприятий питания и гостинично-ресторанных комплексов.

Семинарские занятия

Семинар 1.

Гигиена питания Сущность гигиены питания. Основы физиологии и гигиены питания. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.

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.

Семинар 2.

Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания. Принципы построения рационов питания для туристов. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Семинарское занятие.

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.

Семинар 3.

Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Роль питания в возникновении заболеваний. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний. Профилактика алиментарных заболеваний.

Семинар 4.

Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания.

Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Гигиенические и экологические проблемы воздушной среды. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха. Газы и примеси, загрязняющие воздух. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия в гостинично-ресторанных комплексах. Санитарная охрана воздуха.

Семинар 5.

Презентация и обсуждение докладов студентов.

Практические занятия

Практическое занятие 1.

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.

Практическое занятие 2.

Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов. Практическое занятие.

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.

Практическое занятие 3.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

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.

Практическое занятие 4.

Санитарное обследование предприятий общественного питания ВГУЭС. Написание акта санитарного обследования предприятия.

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.

5. Методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов включает усвоение теоретического материала, подготовку к практическим и семинарским занятиям, выполнение самостоятельных заданий, изучение литературных источников, использование Internet-данных, изучение нормативно-правовой базы, подготовку к текущему контролю знаний, к промежуточной аттестации.

Вопросы 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.

6. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Планируемые результаты обучения, 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.	

6.2 Перечень оценочных материалов

Оценочные материалы представляют собой задания для выполнения студентом, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практически умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью. Включают в себя задания для текущего контроля уровня успеваемости, оценивающие ход освоения учащимися дисциплины, и задания для промежуточной аттестации обучающихся, обеспечивающие оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине.

Примерные задания для проведения текущего контроля успеваемости

Перечень тем докладов

1. Гигиеническая оценка макроэлементов пищи.
2. Гигиеническая оценка микроэлементов пищи.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания и размещения.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях туристской отрасли.
5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов.
6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
7. Энергетические затраты в туристском путешествии.
8. Организация питания в путешествии.
9. Характеристика рационов питания туристов.
10. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания.
11. Профилактика пищевых заболеваний.
12. Гигиенические принципы проектирования гостиниц.
13. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.
14. Характеристика уборочных работ в помещениях гостиничного предприятия.
15. Гигиена воды и водоснабжения в предприятиях туристской отрасли.
16. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в гостиницах г. Санкт-Петербурга.
17. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в предприятиях общественного питания г. Санкт-Петербурга.

Тематика контрольных заданий

Вариант 1

Составьте суточный рацион с 3-кратным питанием для туристов, соответствующий 2800 ккал, в соответствии с гигиеническими нормами рационального питания. Определите содержание белков, жиров и углеводов, энергетическую емкость по отдельным приемам пищи и в рационе в целом.

Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.

Вариант 2

Составьте суточный рацион с 3-кратным питанием для мужчины – повара в возрасте 28 лет в соответствии с гигиеническими нормами рационального питания. Определите содержание белков, жиров и углеводов, энергетическую емкость по отдельным приемам пищи и в рационе в целом.

Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению на предприятиях питания и размещения.

Вариант 3

Составьте суточный рацион с 4-кратным питанием для туристов молодежном лагере отдыха в соответствии с гигиеническими нормами рационального питания. Определите содержание белков, жиров и углеводов, энергетическую емкость по отдельным приемам пищи и в рационе в целом.

Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятий общественного питания.

Вариант 4

Составьте суточный рацион с 3-кратным питанием для женщины – администратора гостиницы в возрасте 35 лет в соответствии с гигиеническими нормами рационального питания. Определите содержание белков, жиров и углеводов, энергетическую емкость по отдельным приемам пищи и в рационе в целом.

Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания.

Вариант 5

Составьте суточный рацион с 3-кратным питанием для менеджера турфирмы (женщина 27 лет) в соответствии с гигиеническими нормами рационального питания. Определите содержание белков, жиров и углеводов, энергетическую емкость по отдельным приемам пищи и в рационе в целом.

Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

Примерные задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Список экзаменационных вопросов

РО-1 ИД-3 (ОПК-7) знает сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса;

РО-2 ИД-3 (ОПК-7) знает гигиенические требования и стандарты;

РО-3 ИД-3 (ОПК-7) умеет организовать работу сервисных служб с учетом санитарных правил и норм;

РО-4 ИД-3 (ОПК-7) умеет применять принципы организации сферы услуг, направленные на здоровьесбережение клиентов;

РО-5 ИД-3 (ОПК-7) владеет основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы;

РО-6 ИД-3 (ОПК-7) владеет умением использования санитарно-гигиенических средств на предприятии;

РО-7 ИД-3 (ОПК-7) владеет технологией обслуживания и производства с учетом санитарных норм.

1. Санитария и гигиена в ресторанном бизнесе.
2. Санитария и гигиена в гостиничном бизнесе
3. Гигиенические требования и стандарты.
4. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.
5. Гигиенические требования к прилегающей территории.
6. Гигиенические требования к составу помещений.
7. Гигиенические требования к инженерным сетям.

8. Гигиенические требования к материально-техническому оснащению.
9. Санитарные требования к содержанию предприятий сервиса.
10. Лабораторные исследования продукции.
11. Порядок взаимоотношений с надзорными органами.
12. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.
13. Гигиенические требования к прилегающей территории.
14. Гигиенические требования к составу помещений.
15. Гигиенические требования к инженерным сетям.
16. Гигиенические требования к материально-техническому оснащению.
17. Санитарные требования к содержанию предприятий сервиса.
18. Лабораторные исследования продукции.
19. Порядок взаимоотношений с надзорными органами.
20. Лицензирование и сертификация.
21. Личная гигиена персонала.
22. Уборочные работы.
23. Использование моющих и дезинфицирующих средств.
24. Моечный инвентарь.
25. Требования к безопасности сырья и продукции.
26. Требования к санитарному состоянию гостиниц.

6.3. Шкала оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок

Для оценивания результатов промежуточной аттестации применяется шкала оценивания, включающая следующие оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен. Критерии выставления оценок

На экзамен выносятся вопросы, охватывающие все содержание учебной дисциплины.

Знания обучающихся оцениваются путем выставления по результатам ответа обучающегося итоговой оценки «отлично», либо «хорошо», либо «удовлетворительно», либо «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» при приеме экзамена выставляется в случае:

- полного, правильного и уверенного изложения обучающимся учебного материала по каждому из вопросов билета;
- уверенного владения обучающимся понятийно-категориальным аппаратом учебной дисциплины;
- логически последовательного, взаимосвязанного и правильно структурированного изложения обучающимся учебного материала, умения устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;
- приведения обучающимся надлежащей аргументации, наличия у обучающегося логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;
- лаконичного и правильного ответа обучающегося на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» при приеме экзамена выставляется в случае:

- недостаточной полноты изложения обучающимся учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета при условии полного, правильного и уверенного изложения учебного материала по, как минимум, одному вопросу билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при изложении учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при использовании в ходе ответа отдельных понятий и категорий дисциплины;
- нарушения обучающимся логической последовательности, взаимосвязи и структуры изложения учебного материала по отдельным вопросам билета, недостаточного умения обучающегося устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;
- приведения обучающимся слабой аргументации, наличия у обучающегося недостаточно логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;
- допущения обучающимся незначительных ошибок и неточностей при ответе на дополнительные вопросы преподавателя.

Любой из указанных недостатков или их определенная совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «хорошо».

Оценка «удовлетворительно» при приеме экзамена выставляется в случае:

- невозможности изложения обучающимся учебного материала по любому из вопросов билета при условии полного, правильного и уверенного изложения учебного материала по как минимум одному из вопросов билета;
- допущения обучающимся существенных ошибок при изложении учебного материала по отдельным (одному или двум) вопросам билета;
- допущении обучающимся ошибок при использовании в ходе ответа основных понятий и категорий учебной дисциплины;
- существенного нарушения обучающимся или отсутствия у обучающегося логической последовательности, взаимосвязи и структуры изложения учебного материала, неумения обучающегося устанавливать и прослеживать причинно-следственные связи между событиями, процессами и явлениями, о которых идет речь в вопросах билета;
- отсутствия у обучающегося аргументации, логически и нормативно обоснованной точки зрения при освещении проблемных, дискуссионных аспектов учебного материала по вопросам билета;
- невозможности обучающегося дать ответы на дополнительные вопросы преподавателя.

Любой из указанных недостатков или их определенная совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» при приеме экзамена выставляется в случае:

- отказа обучающегося от ответа по билету с указанием, либо без указания причин;
- невозможности изложения обучающимся учебного материала по двум или всем вопросам билета;
- допущения обучающимся существенных ошибок при изложении учебного материала по двум или всем вопросам билета;
- скрытое или явное использование обучающимся при подготовке к ответу нормативных источников, основной и дополнительной литературы, конспектов лекций и иного вспомогательного материала, кроме случаев специального указания или разрешения преподавателя;

- невладения обучающимся понятиями и категориями данной дисциплины;
- невозможность обучающегося дать ответы на дополнительные вопросы преподавателя;

Любой из указанных недостатков или их совокупность могут служить основанием для выставления обучающемуся оценки «неудовлетворительно».

Обучающийся имеет право отказаться от ответа по выбранному билету с указанием, либо без указания причин и взять другой билет. При этом с учетом приведенных выше критериев оценка обучающемуся должна быть выставлена на один балл ниже заслуживаемой им.

Дополнительные вопросы могут быть заданы обучающемуся в случае:

- необходимости конкретизации и изложенной обучающимся информации по вопросам билета с целью проверки глубины знаний отвечающего по связанным между собой темам и проблемам;
- необходимости проверки знаний обучающегося по основным темам и проблемам курса при недостаточной полноте его ответа по вопросам билета.

При проведении промежуточной аттестации в форме тестирования с использованием шкалы, включающей оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», оценивание результата проводится следующим образом:

«**Отлично**» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества

«**Хорошо**» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«**Удовлетворительно**» - получают обучающиеся в том случае, если верные ответы составляют 50 –70 % правильных ответов;

«**Неудовлетворительно**» - работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

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

Основная литература:

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.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", 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. <http://www.fsvps.ru> – Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

4. <http://www.gost.ru> – Федеральное агентство по техническому регулированию

5. <http://www.russiatourism.ru> – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации. Официальный сайт, содержит нормативно-правовые акты и статистические материалы по туризму в РФ;

6. Справочная правовая система Консультант Бизнес: Версия Проф

Профессиональные базы данных в составе СПС Консультант:

- Законодательство Санкт-Петербурга и Ленинградской области
- Международное право

9. Лицензионное программное обеспечение

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

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

В зависимости от вида проводимых занятий используется следующее материально-техническое обеспечение дисциплины:

- лекционные аудитории (оборудованные видеопроjectionным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в Интернет);
- помещения для проведения семинарских и практических занятий (с типовым оборудованием, обеспечивающим применение современных информационных технологий и наглядными пособиями);
- библиотека (имеющая читальные залы и рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет);
- компьютерные классы с демонстрационно-обучающими и обучающе-контролирующими возможностями, 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.