

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Исаков Ирлан Жангазыевич

Автономная некоммерческая организация высшего образования

Должность: Ректор

«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕвразЭС»

Дата подписания: 22.12.2022 17:45:30

Уникальный программный ключ:

a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы санитарии и гигиены

*(наименование дисциплины)*

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Квалификация выпускника Бакалавр

Направленность (профиль) Сервис транспортных средств

2022 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-1 (ОПК-7). Применяет современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия на предприятиях сервиса	<i>Знает</i>
	<b>РО-1 ИД-1 (ОПК-7)</b> сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса; <b>РО-2 ИД-1 (ОПК-7)</b> гигиенические требования и стандарты; <b>РО-3 ИД-1 (ОПК-7)</b> основные методы защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; <b>РО-4 ИД-1 (ОПК-7)</b> работу сервисных служб с учетом санитарных правил и норм; <b>РО-5 ИД-1 (ОПК-7)</b> санитарно-гигиенические средства на предприятии для обеспечения гигиенических требований;
	<i>умеет</i>
	<b>РО-6 ИД-1 (ОПК-7)</b> применять принципы организации сферы услуг, направленные на здоровье клиентов; <b>РО-7 ИД-1 (ОПК-7)</b> использовать технологии обслуживания и производства с учетом санитарных требований и норм к содержанию территории и помещений.

## 2. Объем дисциплины в зачетных единицах

Объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

## 3. Содержание дисциплины

Введение. Предмет, цели и задачи изучения курса. Сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса;

Основы физиологии, микробиологии и гигиены в трудовой деятельности. Жизнедеятельность человека. Сущность, функции и принципы санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях сервиса. Роль отечественных гигиенистов в развитии учения о технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия на предприятиях сервиса. Гигиенические требования и стандарты. 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.

Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Понятие о рациональном питании. Основные методы защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Расчет суточных энерго затрат 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

Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий сервиса. Технология обслуживания и производства с учетом санитарных требований и норм к содержанию территории и помещений. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Роль питания в возникновении заболеваний. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний. Профилактика алиментарных заболеваний.

Санитария предприятий. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий сервиса. Гигиенические требования к территории и генплану участка предприятий сервиса, к почве участка, планированию и оформлению территории. Гигиенические требования к оснащению предприятий сервиса материально-техническими средствами. Гармонизация с международными стандартами. Гигиенические требования к содержанию предприятий сервиса. Требования к дезинфицирующим средствам, их характеристика и применение. Санитарные требования к содержанию территории и помещений. Лабораторный контроль санитарного состояний предприятий сервиса.

#### **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**

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 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.

2. Буслаева, Е. М. Безопасность и охрана труда : учебное пособие / Е. М. Буслаева. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 89 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/1496.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.

2. Промышленная безопасность. Общие требования промышленной безопасности, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации: учебное пособие / сост. В.Н. Москаленко, В.М. Корнев, Р.А. Марченко ; под ред. В.Н. Москаленко и др. — 4-е изд., испр., доп. — Красноярск : СибГТУ, 2014. — 118 с.: табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428879> — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.

#### **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. <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

#### **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 занятий используется следующее материально-техническое обеспечение дисциплины:

- лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным 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.