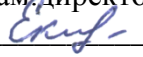
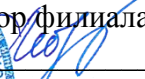


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УиВР
 Екимова В.В.
«31» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Леонова Е.В.
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»
Форма обучения ОФО, ЗФО
Выпускающая кафедра Социально-культурного сервиса и туризма
Кафедра-разработчик рабочей программы Социально-культурного сервиса и туризма
Год набора 2023

Семестр/курс	Трудоемкость (час/зет)	Лекцион. занятий, (час)	Практич. занятий (час)	Лаборат. занятий (час)	СРС (час)	КР/К П (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)/(контроль, час)
ОФО								
7/4	108/3	18	18		71,75			Зачет с оценкой (0,25)
Итого	108/3	18	18		71,75			Зачет с оценкой (0,25)
ЗФО								
5	108/3	10	6		88			Зачет с оценкой (4)
Итого	108/3	10	6		88			Зачет с оценкой (4)

Анапа 2023 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.О.21 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса
Рабочую программу составил: Быструшкин С.К., д.б.н., профессор кафедры СКСиТ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой  / Стародуб К.А./
/подпись/ /Ф.И.О./

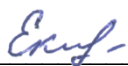
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой  /Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления УГСН 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от « 31 » 08 2023 г.

Председатель УМСН  /подпись/ Екимова В.В.
/Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой _____

подпись

Стародуб К.А.

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	29
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	30
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	32
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	32
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	32
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	33
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	34
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	34
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	36

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на этих предприятиях, заложить основы знаний для дальнейшего формирования умений и навыков профессиональной подготовки бакалавра в сфере туризма.

Задачи дисциплины:

- изучение действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих благополучие на предприятиях питания и гостиницах;
- овладение методами профилактики пищевых отравлений и алиментарных болезней;
- изучение методов гигиенической оценки пищевых продуктов;
- ознакомление студентов с конкретными современными материалами по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма, что позволит будущим специалистам использовать эти знания в своей практической деятельности;
- овладение методами и средствами дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Универсальные компетенции	
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Б1.О.15 Сервисная деятельность Б1.О.17 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.24 История туризма и гостеприимства Б1.О.29 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд) 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	Б1.О.14 Экология Б1.О.30 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-3, ОПК-7.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные 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	Знать: правила безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: безопасно обслужить потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: правилами безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	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)	Знать: нормы и правила охраны труда и техники безопасности Уметь: обеспечить соблюдение норм и правил охраны труда и техники безопасности Владеть: навыками обеспечения соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности
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	Знать: правила безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: безопасно обслужить потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: правилами безопасного 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	Знать: нормы и правила охраны труда и техники безопасности Уметь: обеспечить соблюдение норм и правил охраны труда и техники безопасности Владеть: навыками обеспечения соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.
Всего часов – 108, из них: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 71,75 час, Катт – 0,25 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	12	2	2	-	8	-
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	11	2	2	-	7	-
3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции и строительству предприятий питания	11	2	2	-	7	-
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	11	2	2	-	7	-
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	11	2	2	-	7	-
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	11,75	2	2	-	7,75	-
7	Пищевые отравления и их профилактика	11	2	2	-	7	-
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	11	2	2	-	7	-
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	9	1	1	-	7	-
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	9	1	1	-	7	-
	ИКР	-	-	-	-	-	-
	Консультация	-	-	-	-	-	-
	Катт (зачет с оценкой)	0,25	-	-	-	-	0,25
	Контроль	-	-	-	-	-	-
ВСЕГО:		108	18	18	-	71,75	0,25
ИТОГО:		108					

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Всего часов – 108, из них: лекции – 10 часов, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 88 часа, Катт – 0,25 часа, контроль – 3,75 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	11,5	1	1,5	-	9	-
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	10,5	1	0,5	-	9	-
3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции и строительству предприятий питания	10,5	1	0,5	-	9	-
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	10,5	1	0,5	-	9	-
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	10,5	1	0,5	-	9	-
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	10,5	1	0,5	-	9	-
7	Пищевые отравления и их профилактика	10,5	1	0,5		9	
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	10,5	1	0,5		9	
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	9,5	1	0,5		8	
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	9,5	1	0,5		8	
	ИКР	-	-	-	-	-	-
	Консультация	-	-	-	-	-	-
	Катт (зачет с оценкой)	0,25	-	-	-	-	0,25
	Контроль	3,75	-	-	-	-	3,75
ВСЕГО:		108	10	6	-	88	4,0
ИТОГО:		108					

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор Контроль за выполнением санитарного законодательства.
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий. Разработка генерального плана участка. Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений. Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др для гостиниц разных категорий.
3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания	Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству предприятий питания. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей. Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.
4	Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Виды оборудования входящих в оснащение предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормами. Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.

		<p>Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,</p> <p>Режим мытья столовой посуды, моющие средства.</p> <p>Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.</p> <p>управленческого решения.</p> <p>Информационные условия разработки, принятия и реализации управленческих решений</p> <p>Характеристика информации в условиях предсказуемости изменений во внешней среде. Особенности информационного обеспечения государственного и муниципального управления.</p>
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<p>Режим уборки помещений гостиниц и ресторанов.</p> <p>Режим очистки мусоросборников.</p> <p>Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях.</p> <p>Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах.</p> <p>Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.</p> <p>Личная гигиена персонала.</p>
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	<p>Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсиниоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы профилактики кишечных инфекций.</p> <p>Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.</p>
7	Пищевые отравления и их профилактика	<p>Виды пищевых отравлений.</p> <p>Микробные пищевые отравления; их характеристика.</p> <p>Возбудители токсикоинфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций.</p> <p>Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка.</p> <p>Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные</p>

		<p>наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика</p> <p>Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.</p> <p>Немикробные пищевые отравления:</p> <p>Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.</p> <p>Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условно ядовитых» пищевых продуктов.</p> <p>Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).</p>
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	<p>Гельминтозы и зоонозные инфекции.</p> <p>Эпидемиологическая классификация характеристика.</p> <p>Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.</p> <p>Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.</p>
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	<p>Виды законодательной и нормативной документации, являющихся основанием для проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>Задачи плановой и внеплановой гигиенической экспертизы продуктов.</p> <p>Показатели оценки опасности пищевой продукции для человека. Загрязнители химической и биологической природы, их характеристика.</p> <p>Классификация пищевых продуктов по качеству. Понятие о съедобных, несъедобных, стандартных и нестандартных продуктах.</p> <p>Этапы проведения гигиенической экспертизы, характеристика этапов экспертизы, правила и нормы взятия проб для исследований.</p> <p>Методы определения качества пищевой продукции и ее безопасности. Характеристика основных методов.</p> <p>Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятие о санитарно - показательных, условно - патогенных и патогенных микроорганизмах.</p>

		<p>Правила оформления протокола по результатам лабораторных исследований.</p> <p>Правила оформления окончательных результатов экспертизы. Составление акта гигиенической экспертизы продуктов со ссылкой на нормативные документы.</p> <p>Варианты решений принятых по результатам экспертизы.</p>
10	<p>Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.</p>	<p>Характеристика важнейших факторов климата жарких стран, влияющие на организм человека.</p> <p>Меры защиты организма от нарушений терморегулирующих механизмов, регуляции водно - электролитного баланса, сердечно сосудистой регуляции.</p> <p>Меры адаптации организма временно пребывающих (туристов) к условиям жаркого климата.</p> <p>Регламент поведения, определение распорядка дня.</p> <p>Особенности личной гигиены в тропиках и субтропиках.</p> <p>Характеристика важных тропических болезней (малярия, шистосомоз, лейшманий, трипоносомоз), распространенных в странах с жарким климатом и меры их профилактики.</p>

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	<p>Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения</p>	<p>Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации.</p> <p>Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор Контроль за выполнением санитарного законодательства.</p>
2	<p>Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиниц</p>	<p>Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий.</p> <p>Разработка генерального плана участка.</p> <p>Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.</p> <p>Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др для гостиниц разных категорий.</p>
3	<p>Гигиенические требования к проектированию</p>	<p>Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию,</p>

	реконструкции, строительству предприятий питания	<p>строительству предприятий питания.</p> <p>Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений.</p> <p>Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.</p> <p>Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену.</p> <p>Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др.</p> <p>Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.</p>
4	Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<p>Виды оборудования входящих в оснащение предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормами.</p> <p>Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко поддающиеся очистке и мытью.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.</p> <p>Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,</p> <p>Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.</p> <p>управленческого решения.</p> <p>Информационные условия разработки, принятия и реализации управленческих решений Характеристика информации в условиях предсказуемости изменений во внешней среде. Особенности информационного обеспечения государственного и муниципального управления.</p>
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<p>Режим уборки помещений гостиниц и ресторанов.</p> <p>Режим очистки мусоросборников.</p> <p>Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях.</p> <p>Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах.</p> <p>Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с</p>

		насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала.
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсиниоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы профилактики кишечных инфекций. Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.
7	Пищевые отравления и их профилактика	Виды пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций. Токсикозы. Золотистый стафилококк - патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика. Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика. Немикробные пищевые отравления: Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами. Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов. Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	Гельминтозы и зоонозные инфекции. Эпидемиологическая классификация характеристика. Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц. Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и

		<p>яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.</p>
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	<p>Виды законодательной и нормативной документации, являющихся основанием для проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>Задачи плановой и внеплановой гигиенической экспертизы продуктов.</p> <p>Показатели оценки опасности пищевой продукции для человека. Загрязнители химической и биологической природы, их характеристика.</p> <p>Классификация пищевых продуктов по качеству. Понятие о съедобных, несъедобных, стандартных и нестандартных продуктах.</p> <p>Этапы проведения гигиенической экспертизы, характеристика этапов экспертизы, правила и нормы взятия проб для исследований.</p> <p>Методы определения качества пищевой продукции и ее безопасности. Характеристика основных методов.</p> <p>Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятие о санитарно - показательных, условно - патогенных и патогенных микроорганизмах.</p> <p>Правила оформления протокола по результатам лабораторных исследований.</p> <p>Правила оформления окончательных результатов экспертизы. Составление акта гигиенической экспертизы продуктов со ссылкой на нормативные документы.</p> <p>Варианты решений принятых по результатам экспертизы.</p>
10	Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	<p>Характеристика важнейших факторов климата жарких стран, влияющие на организм человека.</p> <p>Меры защиты организма от нарушений терморегулирующих механизмов, регуляции водно - электролитного баланса, сердечно сосудистой регуляции.</p> <p>Меры адаптации организма временно пребывающих (туристов) к условиям жаркого климата.</p> <p>Регламент поведения, определение распорядка дня. Особенности личной гигиены в тропиках и субтропиках.</p> <p>Характеристика важных тропических болезней (малярия, шистосомоз, лейшманий, трипоносомоз), распространенных в странах с жарким климатом и меры их профилактики.</p>

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ.</p> <p>Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ?</p> <p>Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?</p>
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству, реконструкции и благоустройства гостиничных предприятий. Разработка генерального плана участка. Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Назовите, какие требования предъявляют органы санитарной службы к выбору земельных участков для строительства гостиниц.</p> <p>Какие конкретные требования СН и П предъявляются к генеральному плану земельного участка?</p> <p>Какие гигиенические требования заложены в основу планирования гостиниц, реконструкции, строительства гостиниц.</p> <p>Какие гигиенические требования предъявляются благоустройству гостиниц?</p>
3	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Каким требованиям должна отвечать отделка помещений предприятий общественного питания?</p> <p>Что должна обеспечивать планировка всех помещений предприятий общественного питания?</p> <p>На какие помещения, в зависимости от назначения, делят все предприятия общественного питания?</p> <p>Где могут размещаться организации общественного</p>

		питания?
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалу для изготовления оборудования, посуды, инвентаря?</p> <p>Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?</p> <p>Какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты?</p>
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>В чем заключается последовательность уборки многокомнатного номера?</p> <p>Какие важные принципы существуют при выполнении уборочных работ?</p> <p>Какими средствами должна располагать гостиница для осуществления быстрой и высококачественной уборки с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических норм?</p> <p>Какие выделяют виды уборки жилых номеров?</p>
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Кожные и венерические инфекции.</p> <p>Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы профилактики кишечных инфекций.</p> <p>Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями?</p> <p>Что такое «бактерионосительство»?</p> <p>Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа.</p> <p>Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмонеллеза.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика иерсинеоза.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А.</p> <p>Меры предупреждения распространения наиболее важных кожных и венерических болезней.</p>
7	Пищевые отравления и их профилактика	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Виды пищевых отравлений.</p> <p>Микробные пищевые отравления; их характеристика.</p>

		<p>Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций.</p> <p>Токсикозы. Золотистый стафилококк – патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина, диагностика при отравлении стафилококковой инфекцией и его профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиника, диагностика ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика</p> <p>Эргодизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.</p> <p>Немикробные пищевые отравления:</p> <p>Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.</p> <p>Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.</p> <p>Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк, медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические проявления, диагностика. Источник и фактор отравления ботулотоксином, меры профилактики.</p> <p>Характеристика золотистого стафилококка. Источники, факторы и пути распространения золотистого стафилококка.</p> <p>Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.</p> <p>Профилактика отравлений ядовитыми грибами.</p> <p>Клинические проявления токсикоинфекций при инфицировании продуктов питания кишечной, протейной палочкой и палочкой перфрингес.</p> <p>Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений.</p> <p>Отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций.</p>
8	<p>Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной</p>	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Гельминтозы и зоонозные инфекции.</p> <p>Эпидемиологическая классификация гельминтов и их характеристика.</p>

	экспертизы пищевых продуктов.	<p>Основные виды гельминтозов, передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.</p> <p>Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц в профилактике зоонозных болезней. Этапы проведения оценки безопасности пищевых продуктов. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Пути и способы заражения человека тениаринхозом. Мясо каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?</p> <p>Пути и способы инвазирования острицами. При обнаружении, каких гельминтов мясо подлежит полному уничтожению?</p> <p>Как используется молоко от больных зоонозами животных?</p> <p>Значение ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Цели и задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>На каких нормативных и правовых документах основывается санитарная служба при проведении оценки безопасности пищевых продуктов?</p> <p>Показатели загрязнения продуктов питания. Дайте характеристику этапов проведения экспертизы. Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы?</p> <p>Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы</p>
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>При наличии, каких документов должен осуществляться прием пищевых продуктов и продовольственного сырья?</p> <p>Какими техническими средствами должны быть оснащены предприятия общественного питания для приготовления и реализации пищи?</p> <p>Какие существуют методы санитарной экспертизы качества пищевых продуктов?</p> <p>Какие правила необходимо соблюдать для отбора лабораторной пробы (среднего образца)?</p> <p>Что необходимо изучить и оценить при обследовании пищевых продуктов?</p>
10	Особенности питания и поведения отдыхающих	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Меры профилактики основных тропических болезней.</p>

	<p>в условиях жаркого климата.</p> <p>Меры профилактики основных тропических болезней.</p>	<p>Характеристика важнейших факторов климата жарких стран, влияющие на организм человека.</p> <p>Меры защиты организма от нарушений терморегулирующих механизмов, регуляции водно - электролитного баланса, сердечно сосудистой регуляции.</p> <p>Меры адаптации организма временно пребывающих (туристов) к условиям жаркого климата.</p> <p>Регламент поведения, определение распорядка дня.</p> <p>Особенности личной гигиены в тропиках и субтропиках.</p> <p>Характеристика важных тропических болезней (малярия, шистосомоз, лейшманий, трипаносомоз), распространенных в странах с жарким климатом и меры их профилактики.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Дайте характеристику особенностей климатических условий жарких стран.</p> <p>Меры защиты организма временно пребывающих в жаркие страны туристов от неблагоприятных факторов среды.</p> <p>Особенности питания в условиях жаркого климата.</p> <p>Опишите наиболее благоприятный для туристов распорядок дня.</p> <p>Дайте краткую характеристику возбудителя малярии и мер борьбы с ней.</p> <p>Виды лейшманий, пути и способы заражения, клиническая картина, меры профилактики.</p> <p>Какие существуют виды трипаносомозов? Назовите страны, в которых распространены эти паразиты?</p>
--	--	---

4.1.2 Практические занятия (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	<p>Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения</p>	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации.</p> <p>Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Контроль за выполнением санитарного законодательства.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.</p> <p>Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ.</p>

		<p>Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ?</p> <p>Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?</p>
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству, реконструкции и благоустройства гостиничных предприятий.</p> <p>Разработка генерального плана участка.</p> <p>Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Назовите, какие требования предъявляют органы санитарной службы к выбору земельных участков для строительства гостиниц.</p> <p>Какие конкретные требования СН и П предъявляются к генеральному плану земельного участка?</p> <p>Какие гигиенические требования заложены в основу планирования гостиниц, реконструкции, строительства гостиниц.</p> <p>Какие гигиенические требования предъявляются благоустройству гостиниц?</p>
3	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Каким требованиям должна отвечать отделка помещений предприятий общественного питания?</p> <p>Что должна обеспечивать планировка всех помещений предприятий общественного питания?</p> <p>На какие помещения, в зависимости от назначения, делят все предприятия общественного питания?</p> <p>Где могут размещаться организации общественного питания?</p>
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалу для изготовления оборудования, посуды, инвентаря?</p> <p>Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?</p> <p>Какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты?</p>
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>В чем заключается последовательность уборки многокомнатного номера?</p> <p>Какие важные принципы существуют при выполнении уборочных работ?</p> <p>Какими средствами должна располагать гостиница для осуществления быстрой и высококачественной уборки с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических норм?</p> <p>Какие выделяют виды уборки жилых номеров?</p>

6	<p>Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.</p> <p>Кожные и венерологические инфекции.</p>	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Кожные и венерические инфекции.</p> <p>Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы профилактики кишечных инфекций.</p> <p>Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями?</p> <p>Что такое «бактерионосительство»?</p> <p>Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа.</p> <p>Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмонеллеза.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика иерсинеоза.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии.</p> <p>Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А.</p> <p>Меры предупреждения распространения наиболее важных кожных и венерических болезней.</p>
7	<p>Пищевые отравления и их профилактика</p>	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Виды пищевых отравлений.</p> <p>Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций.</p> <p>Токсикозы. Золотистый стафилококк – патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка.</p> <p>Клиническая картина, диагностика при отравлении стафилококковой инфекцией и его профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиника, диагностика ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика</p> <p>Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.</p> <p>Немикробные пищевые отравления:</p>

		<p>Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.</p> <p>Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скумбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.</p> <p>Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк, медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические проявления, диагностика. Источник и фактор отравления ботулотоксином, меры профилактики.</p> <p>Характеристика золотистого стафилококка. Источники, факторы и пути распространения золотистого стафилококка.</p> <p>Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.</p> <p>Профилактика отравлений ядовитыми грибами.</p> <p>Клинические проявления токсикоинфекций при инфицировании продуктов питания кишечной, протейной палочкой и палочкой перфрингес.</p> <p>Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений.</p> <p>Отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций.</p>
8	<p>Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.</p>	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Гельминтозы и зоонозные инфекции.</p> <p>Эпидемиологическая классификация гельминтов и их характеристика.</p> <p>Основные виды гельминтозов, передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.</p> <p>Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц в профилактике зоонозных болезней. Этапы проведения оценки безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Пути и способы заражения человека тениаринхозом. Мясо каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза.</p> <p>Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?</p> <p>Пути и способы инвазирования острицами.</p> <p>При обнаружении, каких гельминтов мясо подлежит</p>

		<p>полному уничтожению? Как используется молоко от больных зоонозами животных? Значение ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов. На каких нормативных и правовых документах основывается санитарная служба при проведении оценки безопасности пищевых продуктов? Показатели загрязнения продуктов питания. Дайте характеристику этапов проведения экспертизы. Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы? Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы</p>
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> При наличии, каких документов должен осуществляться прием пищевых продуктов и продовольственного сырья? Какими техническими средствами должны быть оснащены предприятия общественного питания для приготовления и реализации пищи? Какие существуют методы санитарной экспертизы качества пищевых продуктов? Какие правила необходимо соблюдать для отбора лабораторной пробы (среднего образца)? Что необходимо изучить и оценить при обследовании пищевых продуктов?</p>
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> Меры профилактики основных тропических болезней. Характеристика важнейших факторов климата жарких стран, влияющие на организм человека. Меры защиты организма от нарушений терморегулирующих механизмов, регуляции водно - электролитного баланса, сердечно сосудистой регуляции. Меры адаптации организма временно пребывающих (туристов) к условиям жаркого климата. Регламент поведения, определение распорядка дня. Особенности личной гигиены в тропиках и субтропиках. Характеристика важных тропических болезней (малярия, шистосомоз, лейшманий, трипоносомоз), распространенных в странах с жарким климатом и меры их профилактики. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: Дайте характеристику особенностей климатических условий жарких стран.</p>

		<p>Меры защиты организма временно пребывающих в жаркие страны туристов от неблагоприятных факторов среды.</p> <p>Особенности питания в условиях жаркого климата.</p> <p>Опишите наиболее благоприятный для туристов распорядок дня.</p> <p>Дайте краткую характеристику возбудителя малярии и мер борьбы с ней.</p> <p>Виды лейшманий, пути и способы заражения, клиническая картина, меры профилактики.</p> <p>Какие существуют виды трипаносомозов? Назовите страны, в которых распространены эти паразиты?</p>
--	--	---

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
3	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на

		теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
7	Пищевые отравления и их профилактика	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.

10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
----	--	--

4.1.4 Самостоятельная работа студента (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
3	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на

		теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
7	Пищевые отравления и их профилактика	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на

Меры профилактики основных тропических болезней.	теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
--	--

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Занятия в интерактивной форме учебным планом не предусмотрены.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 180 с. – ISBN 978-985-503-657-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. – 184 с. – ISBN 978-5-7638-4065-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/100106.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Общая гигиена : учебное пособие / Ю. Ю. Елисеев, И. Н. Луцевич, А. В. Жуков [и др.]. – 2-е изд. – Саратов : Научная книга, 2019. – 191 с. – ISBN 978-5-9758-1807-2. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/81073.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/91341.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа» – Москва: Директ-Медиа, 2001– https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный
2	IPRbooks - электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст электронный
3	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале

	библиотеки).
	Наименование ИИС
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Справочная правовая система «Гарант» - www.garant.ru ;

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа:<http://www.consultant.ru> – (20.08.2019).

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Образовательный портал «Информика» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: http://www.informika.ru/
2	Русский Гуманитарный Интернет – Университет – Библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: http://www.i-u.ru/
3	Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: http://ecsocman.hse.ru/mags/vgu
4	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: http://www.biblioclub.ru/

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны 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.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачет с оценкой):

1. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
2. Документы санитарного Законодательства РФ.
3. Права и обязанности Госсанэпидслужбы РФ.
4. Гигиенические требования к выбору земельных участков для строительства гостиниц.
5. Гигиенические требования к планировке гостиниц.
6. Санитарно - гигиенические требования к планировке основных помещений гостиниц.
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 в гостиницах и предприятиях питания.
13. Гигиенические требования, предъявляемые к материалам для изготовления технологического оборудования, посуды и инвентаря.
14. Значение маркировки кухонного инвентаря.
15. Режим мытья кухонной и столовой посуды.
16. Схема уборки гостиниц и ресторанов. Периодичность уборки.
17. Понятия «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация». Средства дезинфекции.
18. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
19. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.
20. Кишечные инфекции их отличие от пищевых отравлений.
21. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями.
22. Клиника, диагностика, профилактика брюшного тифа.
23. Клиника, диагностика, профилактика паратифов А и В.
24. Клиника, диагностика, профилактика сальмонеллеза.
25. Клиника, диагностика, профилактика дизентерии.
26. Клиника, диагностика, профилактика вирусного гепатита А.
27. Клиника, диагностика, профилактика иерсинеоза.
28. Предупреждение распространения в гостиницах наиболее распространенных кожных и венерических болезней.
29. Клиника, диагностика, профилактика ботулизма. Факторы отравления.
30. Характеристика золотистого стафилококка.
31. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
32. Отравление ядовитыми грибами, их профилактика.
33. Клинические проявления при инфицировании продуктов питания кишечной и протейной палочками.
34. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений.
35. Пути, способы и факторы заражения человека свиным цепнем. Меры профилактики.
36. Пути, способы и факторы заражения человека бычьим цепнем. Меры профилактики.
37. Пути, способы и факторы заражения человека широким лентецом. Меры профилактики.
38. Пути, способы заражения острицами. Меры профилактики.
39. Значение санитарно ветеринарной экспертизы продовольственного сырья.
40. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи.
41. Показатели загрязнения продуктов питания.
42. Этапы проведения санитарной экспертизы продуктов питания.
43. Составление протоколов взятых проб пищевых продуктов, оформление заключения и актов экспертизы.
44. Варианты решений по результатам экспертизы.
45. Особенности климатических условий жарких стран. Меры защиты организма временно-пребывающих (туристов) от неблагоприятных факторов среды.
46. Особенности питания в условиях жаркого климата.
47. Клиническая картина, диагностика профилактика малярии.

48. Клиническая картина, диагностика, профилактика лейшманиозов.
49. Клиническая картина, диагностика, профилактика трипоносомозов.
50. Клиническая картина, диагностика, профилактика шистосомозов.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

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 в том числе 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 конспект основные понятия и категории 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 литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой

При подготовке к зачету с оценкой следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачете с оценкой студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете с оценкой студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного

процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1
4	Программа ЕхаHotel
5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

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 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 также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

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

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

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

**Приложение к рабочей программе дисциплины
Б1.О.21 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса**

Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>«Гостиничная деятельность»</u>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.21 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана
статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	подготовка высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на этих предприятиях, заложить основы знаний для дальнейшего формирования умений и навыков профессиональной подготовки бакалавра в сфере туризма.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения 2 Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц 3 Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания 4 Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 5 Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов 6 Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции. 7 Пищевые отравления и их профилактика 8 Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. 9 Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. 10 Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата.

	Меры профилактики основных тропических болезней.
Формируемые компетенции (коды)	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 формировании компетенции	Б1.О.15 Сервисная деятельность Б1.О.17 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.24 История туризма и гостеприимства Б1.О.29 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б1.О.14 Экология Б1.О.30 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой