


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 УРиКО  
  
 В.В. Екимова  
 « 30 » 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор филиала СГУ в г. Анапе  
  
 Е.В. Леонова  
 « 30 » 08 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.О.18 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 СКС и Т

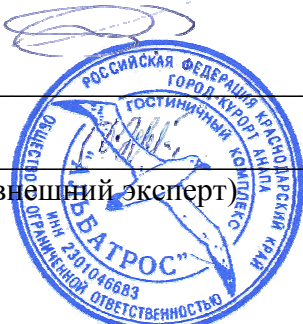
Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
<b>ОФО</b>								
7/4	108/3	18	18		71,75			Зачет с оценкой (0,25)
Итого	108/3	18	18		71,75			Зачет с оценкой (0,25)
<b>ЗФО</b>								
10/5	108/3	10	6		88			Зачет с оценкой (4)
Итого	108/3	10	6		88			Зачет с оценкой (4)

Анапа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине «Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:

\_\_\_\_\_ Быструшкин С.К., д-р биол. наук, профессор  
\_\_\_\_\_ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»  
(внешний эксперт)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма  
Протокол №   1   от «   30   »   08     20     19   г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /Стародуб К.А. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол №   1   от «   30   »   08     20     19   г.

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

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.1 Тематический план дисциплины.....	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	41
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	42
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	43
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	43
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	47
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	48
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	48
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	50

## 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.О.18 «Гигиена и санитария предприятий гостинично - ресторанного комплекса» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» обязательная часть.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Б1.О.10 Сервисная деятельность Б1.О.22 История туризма и гостеприимства Б1.О.27 Культура здорового образа жизни и здорового питания	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Безопасность обслуживания	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.08 Экология Б1.О.28 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Качество	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	<b>Знать:</b> методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <b>Уметь:</b> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <b>Владеть:</b> методами оценки качества 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, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<b>Знать:</b> отечественные и международные стандарты, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы) <b>Уметь:</b> обеспечить качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы) <b>Владеть:</b> способами и методами оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> правила безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> безопасно обслужить потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> правилами безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

	норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2.Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<b>Знать:</b> нормы и правила охраны труда и техники безопасности <b>Уметь:</b> обеспечить соблюдение норм и правил охраны труда и техники безопасности <b>Владеть:</b> 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 часа, контроль – 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	12	2	2	-	8	
3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции и строительству предприятий питания	12	2	2	-	8	
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	11,75	2	2	-	9,75	
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	10	2	2	-	8	
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	10	2	2	-	6	
7	Пищевые отравления и их профилактика	10	1	1	-	6	
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	10	2	2	-	6	
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	10	2	2	-	6	
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	10	1	1		6	
	Катт (зачет с оценкой)	0,25					0,25
<b>ВСЕГО:</b>		<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>71,75</b>	<b>0,25</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>108</b>					



**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 часов, контроль – 4 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	11,6	1	0,6	-	10	
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц	11,6	1	0,6	-	10	
3	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания	11,6	1	0,6	-	10	
4	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	11,6	1	0,6	-	10	
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	9,6	1	0,6	-	8	
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.	9,6	1	0,6	-	8	
7	Пищевые отравления и их профилактика	9,6	1	0,6	-	8	
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.	9,6	1	0,6	-	8	
9	Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	9,6	1	0,6	-	8	
10	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	9,6	1	0,6	-	8	
	Контроль	4					4
ВСЕГО:		108	10	6	-	88	4
ИТОГО:		108					

#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	2	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.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиниц	1	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.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
3	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания	2	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.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<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	2	<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 подвергающиеся 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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			Характеристика информации в условиях предсказуемости изменений во внешней среде. Особенности информационного обеспечения государственного и муниципального управления.		
5	Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов	2	Режим уборки помещений гостиниц и ресторанов. Режим очистки мусоросборников. Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях. Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	2	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. Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
7	Пищевые отравления и их профилактика	2	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	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики.</p> <p>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>		
8	Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	2	<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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			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.		
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	2	<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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
10	Особенности питания и	1	Характеристика важнейших факторов климата жарких стран,	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

	поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.		<p>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>		
	Итого	18			

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	1	<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. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих контроль за выполнением санитарного законодательства.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
2	Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиниц	1	<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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>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	Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания	1	<p>Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, 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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
4	Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1	<p>Виды оборудований 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 подвергающиеся очистке и мытью.</p> <p>Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа,</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5



			<p>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</p> <p>Характеристика информации в условиях предсказуемости изменений во внешней среде.</p> <p>Особенности информационного обеспечения государственного и муниципального управления.</p>		
5	Гигиенические требования к уборке территории помещений гостиниц и ресторанов	1	<p>Режим уборки помещений гостиниц и ресторанов. Режим очистки мусоросборников.</p> <p>Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях.</p> <p>Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах.</p> <p>Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах.</p> <p>Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>Средства дезинфекции.</p> <p>Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.</p> <p>Личная гигиена персонала.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
6	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические	1	<p>Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др.</p> <p>Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

	инфекции		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	1	<p>Виды пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления; их характеристика. 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. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики.</p> <p>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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>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	<p>Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы</p>	1	<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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
9	<p>Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов</p>	1	<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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>основных методов.</p> <p>Роль микроорганизмов при оценки безопасности продуктов питания.</p> <p>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>	1	<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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
	Итого	10			

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
-------	---	-------------	----------------------------	-----------------	----------------------

1	<p>Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения.</p>	2	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> 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: Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ? Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?</p>	ОПК-3, ОПК-7  1,2,3, 4,5
2	<p>Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству предприятий питания.</p>	2	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> Строительство, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству и реконструкции предприятий питания. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки</p>	ОПК-3, ОПК-7  1,2,3, 4,5

			<p>помещений предприятий питания.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания.</p>		
3.	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству гостиниц.	2	<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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
4.	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	2	<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.</p> <p>Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний.</p> <p>Общие принципы профилактики кишечных инфекций.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<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 иерсиниоза.</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>		
5.	Пищевые отравления и их профилактика.	2	<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.</p> <p>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.</p> <p>Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>и их профилактика</p> <p>Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.</p> <p>Немикробные пищевые отравления: 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). 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>		
6.	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов.	2	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Гельминтозы и зоонозные инфекции. Эпидемиологическая классификация гельминтов и их характеристика.</p> <p>Основные виды гельминтозов,</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5



			<p>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.</p> <p>Мясо каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза.</p> <p>Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? Пути и способы инвазирования острицами.</p> <p>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? Показатели загрязнения продуктов питания.</p> <p>Дайте характеристику этапов проведения экспертизы.</p> <p>Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы?</p> <p>Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы?</p>		
7.	Особенности питания и поведения	1	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Меры профилактики основных тропических болезней.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

	отдыхающих 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, 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>		
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	2	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Гельминтозы и зоонозные инфекции. 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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>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	2	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
10	Особенности питания и	1	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Характеристика важнейших</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

	<p>поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.</p>		<p>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.</p>		
	Итого	18			

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения.	0,6	<i>Вопросы для обсуждения:</i> 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: Дайте определение для понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены. Назовите основные документы санитарного Законодательства РФ. Какие права и обязанности имеет Госсанэпидслужба РФ? Кто является контролирующим органом за исполнение требований санитарных норм, правил и рекомендаций?	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
2	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству предприятий питания.	0,6	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Строительство, санитарно-эпидемиологические нормы и правила установленные к проектированию, строительству и реконструкции предприятий питания. Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей. Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др. Расчетные параметры функциональных помещений на	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>предприятиях питания разного типа и класса. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы:</p> <p>Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию планированию предприятий питания.</p> <p>Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к освещению и вентиляции помещений.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к водоснабжению и канализации предприятий питания.</p> <p>Гигиенические принципы, предъявляемые к размещению цехов (холодного, горячего и др.) предприятий питания.</p>		
3.	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству гостиниц.	0,6	<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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

4.	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>Кожные и венерические инфекции. 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. Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы: Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями? Что такое «бактерионосительство»? Клиника, диагностика и профилактика брюшного тифа. Клинические симптомы, диагностика и профилактика сальмонеллеза. Клиническая картина, диагностика и профилактика иерсинеоза. Клиническая картина, диагностика и профилактика паратифов А и В.. Клиническая картина, диагностика и профилактика дизентерии. Клиническая картина, диагностика и профилактика вирусного гепатита А. Меры предупреждения распространения наиболее важных кожных и венерических болезней.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
5.	Пищевые отравления и их профилактика.	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></p> <p>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, диагностика</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

		<p>при отравлении стафилококковой инфекцией и его профилактика.</p> <p>Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиника, диагностика ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики.</p> <p>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</p>		
--	--	--	--	--



			инфицировании продуктов питания кишечной, протейной палочкой и палочкой перфрингес. Отравление примесями химических веществ. Причины отравлений. Отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций.		
6.	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов.	0,6	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Гельминтозы и зоонозные инфекции. Эпидемиологическая классификация гельминтов и их 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 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: Пути и способы заражения человека тениаринхозом. Мясо каких животных является причиной заражения человека тениозом? Способы профилактики тениоза. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? Пути и способы инвазирования острицами. При обнаружении, каких гельминтов мясо подлежит 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?	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<p>Показатели загрязнения продуктов питания.</p> <p>Дайте характеристику этапов проведения экспертизы.</p> <p>Как оформляются протоколы проб пищевых продуктов, заключение и акт гигиенической экспертизы?</p> <p>Какие варианты решения могут быть приняты по результатам экспертизы?</p>		
7.	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></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. 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> <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</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			которых распространены эти паразиты?		
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> 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 яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно - эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i> Виды законодательной и нормативной документации, являющихся основанием для проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Задачи плановой и внеплановой гигиенической экспертизы продуктов. Показатели оценки опасности пищевой продукции для человека. Загрязнители химической и биологической природы, их характеристика. Классификация пищевых продуктов по качеству. Понятие о съедобных, несъедобных, стандартных и нестандартных продуктах. Этапы проведения гигиенической экспертизы, характеристика этапов экспертизы, правила и нормы взятия проб для исследований. Методы определения качества пищевой продукции и ее безопасности. Характеристика основных методов. Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятие о санитарно - показательных, условно - патогенных и патогенных микроорганизмах.</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5

			<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>	0,6	<p><i>Вопросы для обсуждения:</i></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. 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>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3, 4,5
	Итого	6			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	<p>Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора</p> <p>Федеральные законы о санитарно –</p>	8	<p><i>Подготовка по темам:</i></p> <p>Основные определения и классификация инноваций.</p> <p>Цикличность и закономерность развития: технологические волны НТП, экономические волны России, технико-экономические волны развития отраслей и предприятий.</p> <p>Приоритеты в управлении и тенденции развития Нововведение как</p>	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5

	эпидемиологическом благополучии населения.		объект и как процесс инновационного управления.		
2	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству предприятий питания.	8	<i>Подготовка по темам:</i> Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
3	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству гостиниц.	8	<i>Подготовка по темам:</i> Маркетинг инноваций Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
4	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	9,75	<i>Подготовка по темам:</i> Инновационные организации и их роль в гостиничном бизнесе. Особенности организационных структур исследовательских организаций. Горизонтальные структуры. Дисциплинарная ориентация организаций. Программная или продуктовая ориентация. Этапно-фазовая ориентация. Смешанная структура. Вертикальная структура. Основа формирования инновационных организаций.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
5	Пищевые отравления и их профилактика.	8	<i>Подготовка по темам:</i> Государственное регулирование инновационных процессов. Финансирование инновационной деятельности. Формирование государственной инновационной политики и ее основные направления. Методы государственного регулирования в инновационной сфере. Органы государственного регулирования инновационного процесса	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
6	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов.	6	<i>Подготовка по темам:</i> Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5

			инновационный маркетинг.		
7	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней	6	<i>Подготовка по темам:</i> Определение и виды прогнозов. Прогнозирование инноваций. Прогнозирование обеспечения инноваций. Прогнозирование социальных и экологических последствий инноваций. Роль малого бизнеса как «плотного» производства в инновационном менеджменте.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
8	Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	6	<i>Подготовка по темам:</i> Цели и задачи стратегического управления инновациями. Цели стратегического управления инновациями. Задачи стратегического управления. Необходимость и условия стратегического управления. Механизм стратегического управления. Место инновационного менеджмента в стратегическом управлении.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	6	<i>Подготовка по темам:</i> Организация и источники финансирования инновационной деятельности. Использование собственных средств предприятий. Роль кредитных ресурсов в инновационном процессе. Лизинг как перспективный источник финансирования инноваций. Венчурный инновационный бизнес. Экономические функции венчурного бизнеса. Особенности рискованного финансирования. Основные принципы минимизации финансовых рисков. Минимизация финансовых рисков в процессе выбора организационных форм венчурных капиталовложений. Минимизация финансовых рисков в процессе отбора предпринимательских проектов для венчурного финансирования. Источники венчурного капитала. Перспективы венчурного финансирования в России.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
10	Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	6		ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
	Итого	71,75			

#### 4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения.	10	<i>Подготовка по темам:</i> Основные определения и классификация инноваций. Цикличность и закономерность развития: технологические волны НТП, экономические волны России, технико-экономические волны развития отраслей и предприятий. Приоритеты в управлении и тенденции развития Нововведение как объект и как процесс инновационного управления.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
2	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству предприятий питания.	10	<i>Подготовка по темам:</i> Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
3	Гигиенические требования к проектированию и реконструкции и строительству гостиниц.	10	<i>Подготовка по темам:</i> Маркетинг инноваций Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
4	Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции	10	<i>Подготовка по темам:</i> Инновационные организации и их роль в гостиничном бизнесе. Особенности организационных структур исследовательских организаций. Горизонтальные структуры. Дисциплинарная ориентация организаций. Программная или продуктовая ориентация. Этапно-фазовая ориентация. Смешанная структура. Вертикальная структура. Основа формирования инновационных организаций.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5

5	Пищевые отравления и их профилактика.	8	<i>Подготовка по темам:</i> Государственное регулирование инновационных процессов. Финансирование инновационной деятельности. Формирование государственной инновационной политики и ее основные направления. Методы государственного регулирования в инновационной сфере. Органы государственного регулирования инновационного процесса	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
6	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов.	8	<i>Подготовка по темам:</i> Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
7	Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней	8	<i>Подготовка по темам:</i> Определение и виды прогнозов. Прогнозирование инноваций. Прогнозирование обеспечения инноваций. Прогнозирование социальных и экологических последствий инноваций. Роль малого бизнеса как «плотного» производства в инновационном менеджменте.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
8	Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	8	<i>Подготовка по темам:</i> Цели и задачи стратегического управления инновациями. Цели стратегического управления инновациями. Задачи стратегического управления. Необходимость и условия стратегического управления. Механизм стратегического управления. Место инновационного менеджмента в стратегическом управлении.	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5
9	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	8	<i>Подготовка по темам:</i> Организация и источники финансирования инновационной деятельности. Использование собственных средств предприятий. Роль кредитных ресурсов в инновационном процессе. Лизинг как перспективный источник финансирования инноваций. Венчурный инновационный бизнес. Экономические функции венчурного бизнеса. Особенности рискового финансирования. Основные принципы минимизации финансовых рисков. Минимизация финансовых рисков в процессе выбора организационных	ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4,5



			форм венчурных капиталовложений. Минимизация финансовых рисков в процессе отбора предпринимательских проектов для венчурного финансирования. Источники венчурного капитала. Перспективы венчурного финансирования в России.		
10	Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.	8		ОПК-3, ОПК-7	1,2,3,4, 5
	Итого	88			

#### 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. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с.

2. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019.— 166 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с.

4. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с.

5. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.Ю. Елисеев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2019.— 191 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81073.html>.— ЭБС «IPRbooks»

#### 4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

#### 4.2.3 Нормативные документы

#### 4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:


1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - [www.znanium.com](http://www.znanium.com), (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки

  
подпись

Кузнецова Л.Н.  
ФИО

#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса, тестирования, доклада. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- вопросы к контрольному опросу;
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- тематика докладов;
- вопросы к зачету.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

#### **Перечень вопросов к зачету**

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 иерсиниоза.
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 трипоansomозов.
50. Клиническая картина, диагностика, профилактика шистосомозов.

## **5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют:

- Требования к контрольному опросу;
- Требования к выполнению тестового задания;
- Требования к написанию доклада;
- Требования к сдаче зачета.

#### **Требования по подготовке к контрольному опросу**

Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

– коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

– централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

– унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является»,

«относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### **Требования к написанию доклада**

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:

– актуальность проблемы и темы;

– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

– наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы:

– соответствие плана теме доклада;

– соответствие содержания теме и плану доклада;

– полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;

– обоснованность способов и методов работы с материалом;

– умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

– привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

– правильное оформление ссылок на используемую литературу;

– грамотность и культура изложения;

- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

#### 5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

#### **Требования к сдаче зачета**

Зачет является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Оценка выставляется в результате собеседования по заранее предложенным обучающимся вопросам с учетом результатов текущей аттестации.

### **5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) 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:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному

пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьёзное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

*Отсутствуют.*

### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
Аудитории 311 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещения оснащено: Комплект «Лингафонный кабинет» (13 мест) – 1 шт. Телевизор «Samsung» – 1 шт. DVD центр «Philips» - 1 шт. Видеомагнитофон «LG» - 1 шт. Аудиомагнитофон «Sony» - 1 шт. Ноутбук «Lenovo» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). WinDVD бессрочная лицензия



		коробочная версия. PowerDVD бессрочная лицензия коробочная версия.
Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа EхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).

**Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса»  
43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр  
профиль «Гостиничная деятельность»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.О.18 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса**

**Блок 1 «Дисциплины (модули)» обязательная часть.**

**Очная, заочная**

Составитель аннотации – Быструшкин С.К., д-р биол. наук, профессор

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	<p>1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения</p> <p>2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц</p> <p>3. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p> <p>5. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов</p> <p>6. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции.</p> <p>7. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>8. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>9. Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.</p> <p>10. Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.</p>
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ОПК-3, ОПК-7
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХЛССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> <p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>

<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б1.О.10 Сервисная деятельность Б1.О.22 История туризма и гостеприимства Б1.О.27 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б1.О.08 Экология Б1.О.28 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Контрольный опрос Тестовые задания Доклад
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Зачет с оценкой