

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015/2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана
в связи с изменением ФРОС ВО
43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 21 » сентября 2016г.
Заведующий кафедрой

Маш / Косовых С.В.

Рабочая программа утверждена на 2016/2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена
и утверждена на 2016-2017 учебный год
в связи с изменением объема
рабочей программы

Протокол заседания кафедры № 2 от « 08 » сентября 2016г.
Заведующий кафедрой

Косовых С.В. / С.В. Косовых

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

_____ / _____ /

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению «Гостиничное дело»;
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры МиПИ

 / Аристова Т.Л./

Программа утверждена на заседании кафедры МиПИ
Протокол № 6 от «21» сентября 2016г.

Заведующий кафедрой: к.ф-м.н., доцент  / Косовских С.В./

Цель дисциплины:

- является изучение требований санитарного законодательства к организации и функционированию предприятий гостиничного и ресторанного сервиса, принципов проведения санитарно-эпидемиологического контроля в процессе обеспечения потребителей качественными и безопасными продуктом гостиничной или (и) ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины:

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- ознакомление с основами санитарного законодательства РФ, действующими законами и постановлениями, порядком юридической ответственности за их нарушение;

- изучение санитарных требований, предъявляемых к организации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса с целью обеспечения сохранения санитарно-гигиенической безопасности на всех этапах полного жизненного цикла;

- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию гостиниц и ресторанов;

- изучение порядка проведения санитарно-эпидемиологического контроля в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Место дисциплины в ООП ВО: Б1.В.ДВ.14.1

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологический контроль» относится к дисциплинам по выбору студентов вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность». Она изучается на 5 курсе бакалавриата и содержательно-методически связана с дисциплинами учебного плана бакалавров профилей: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность». Дисциплина логически связана и продолжает такие дисциплины учебного плана бакалавров направления 43.03.03 «Гостиничное дело»: технология гостиничной деятельности, управление качеством в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологический контроль» обеспечивает выработку научного мировоззренческого и методологического инструментария для формирования следующих компетенций бакалавра: ОК – 9, ОПК-3:

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовностью применять нормативно – правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3)

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормативно-правовую санитарного законодательства РФ;
- основные санитарные требования к деятельности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию организаций с целью обеспечения противоэпидемической безопасности.

Уметь:

- проводить текущий санитарно-эпидемиологический контроль в организациях гостиничной и ресторанной индустрии,
- осуществлять контроль выполнения санитарных требований к персоналу, оборудованию и функционированию организаций.

Владеть:

- методами проведения оценки и анализа санитарно-эпидемиологического гигиенического состояния окружающей внешней среды в организациях гостиничной и сервисной деятельности.

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-9	- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию организаций с целью обеспечения противоэпидемической безопасности.
ОПК-3	- нормативно-правовую санитарного законодательства РФ; основные санитарные требования к деятельности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса.

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-9	- осуществлять контроль выполнения санитарных требований к персоналу, оборудованию и функционированию организаций.
ОПК-3	- проводить текущий санитарно-эпидемиологический контроль в организациях гостиничной и ресторанной индустрии.

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-9	- принципами научной объективности, способностью рассматривать вопросы санитарно-гигиенической безопасности.
ОПК-3	- методами проведения оценки и анализа санитарно-эпидемиологического гигиенического состояния окружающей внешней среды в организациях гостиничной и сервисной деятельности.

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции		
			профессиональные		общее количество компетенций
			ПК-2	ПК-10	
P1	Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологически	12	+	+	0,33

	й контроль.				
P2	Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.	8	+	+	0,22
P3	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса	12	+	+	0,33
P4	Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	12	+	+	0,33
P5	Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	12	+	+	0,33
P6	Методы санитарно-эпидемиологического контроля.	16	+	+	0,44
Итого:		72			2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
P1	Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.	0,5	1	10,5
P2	Санитарные требования к организации и	0,5	1	6,5

	функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.			
P3	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса	0,25	1	10,5
P4	Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	0,25	1	11
P5	Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	0,25	1	10,5
P6	Методы санитарно-эпидемиологического контроля.	0,25	1	15
	Итого	2	6	64

6.2 Содержание лекционных занятий

Раздел 1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.

Предмет, цель и содержание дисциплины. Понятие санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Роль СЭС в социальной экологии и профилактике. Принципы, задачи и функции деятельности учреждений государственной СЭС. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации гостиничного и ресторанного сервиса..

Раздел 2. Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.

Санитарные требования к организациям гостиничного и ресторанного сервиса, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Санитарные требования к территории. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Санитарный режим.

Раздел 3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Организация контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил организации гостиничной и ресторанной деятельности. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.

Раздел 4. Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Понятие санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Факторы окружающей среды, оказывающие влияние на здоровье потребителя продукта гостиничного и ресторанного сервиса. Основные направления первичной профилактики и роль СЭС в их реализации. Здоровые условия жизни. Безопасное и рациональное питание. Здоровые условия труда. Чистота атмосферного воздуха и почвы. Безопасность водоснабжения. Здоровые условия быта. Здоровые условия развития детей.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики инфекционных заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка персонала. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Санитарная одежда и правила пользования ею.

Раздел 6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Санитарно-эпидемиологическое обследование. Санитарно-эпидемиологическое исследование. Санитарно-эпидемиологическое испытание. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

6.3 Содержание практических занятий

Раздел 1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.

Предмет, цель и содержание дисциплины. Понятие санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Роль СЭС в социальной экологии и профилактике. Принципы, задачи и функции деятельности учреждений государственной СЭС. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации гостиничного и ресторанного сервиса.

Раздел 2. Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.

Санитарные требования к организациям гостиничного и ресторанного сервиса, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Санитарные требования к территории. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Санитарный режим.

Раздел 3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Организация контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил организации гостиничной и ресторанной деятельности. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.

Раздел 4. Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Понятие санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Факторы окружающей среды, оказывающие влияние на здоровье потребителя продукта гостиничного и ресторанного сервиса. Основные направления

первичной профилактики и роль СЭС в их реализации. Здоровые условия жизни. Безопасное и рациональное питание. Здоровые условия труда. Чистота атмосферного воздуха и почвы. Безопасность водоснабжения. Здоровые условия быта. Здоровые условия развития детей.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики инфекционных заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка персонала. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Санитарная одежда и правила пользования ею.

Раздел 6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Санитарно-эпидемиологическое обследование. Санитарно-эпидемиологическое исследование. Санитарно-эпидемиологическое испытание. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

6.4 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудовые часы	Виды контроля СРС
С1	Подготовка к аудиторным занятиям	С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль. С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса. С2.Р3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса С2.Р5. Санитарно-	0,83/30	опрос коллоквиум

		<p>гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля.</p>		
С2	<p>Реферирование литературы по темам, вынесенным на самостоятельную проработку,</p>	<p>С3.Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С3.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	0,56/20	защита проекта
С3	<p>Работа с лекционным материалом, поиск и обзор электронных источников информации</p>	<p>С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p>С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля</p>	0,29/10,5	опрос реферат

С4	Подготовка к зачету	С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль. С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса. С2.Р3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса С2.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля	0,11/4	зачет
	Итого		1,77/64	

7 Фонд оценочных средств

7.1 Оценочные средства

Примерная тематика рефератов

1. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства.
2. Окружающая среда и факторы ее загрязнения.
3. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.
6. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.
7. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
8. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.

9. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям ресторанного сервиса.

10. Пищевые отравления и их профилактика.

Примерная тематика научно-исследовательских работ студентов

1. Организация санитарно-эпидемиологического контроля в организациях гостиничного и ресторанного сервиса в г.Кургане.
2. Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий гостиничного сервиса.
3. Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий ресторанного сервиса.
4. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

7.2 Контрольные оценивающие средства

Вопросы к зачету

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль.
2. Полномочия сотрудников санитарно-эпидемиологических служб.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
4. Основные принципы деятельности государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
5. Санитарно-эпидемиологическое нормирование.
6. Контроль соблюдения санитарного законодательства.
7. Основные задачи федеральной целевой программы "Национальная система химической и биологической безопасности Российской Федерации».
8. Государственные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, определяемые Законом Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
9. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
10. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции и отоплению предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
11. Санитарно-гигиенические требования к освещению, шуму и вибрации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
12. Требования к складским помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
13. Требования к производственным помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
14. Требования к служебно-бытовым и техническим помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
15. Гигиенические требования к отделке помещений предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.

16. Требования к уборке территории и помещений предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
17. Производственный контроль санитарного состояния предприятий гостиничного и ресторанного сервиса и личная гигиена персонала.
18. Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.
19. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
20. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов питания.
21. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.
22. Законодательство РФ об основных мерах профилактики инфекционных заболеваний.
23. Защита прав потребителей в системе санитарно-эпидемиологической работы.
24. Основные направления деятельности СЭС по санитарной охране территории Российской Федерации.

8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
P1	Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.	Круглый стол	0,25
P2	Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.	Работа в группах малого состава	0,25
P3	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса	Мини-конференция, открытый микрофон	0,25
P4	Осуществление санитарно-эпидемиологического	Защита проектов	1

	надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.		
P5	Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	Деловая игра	1
P6	Методы санитарно-эпидемиологического контроля.	Метод моделирования конкретных ситуаций	0,25
Итого:			2
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература

1. Быстров, С.А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) [Текст]: учеб. пособие. - М.: Форум, 2013.- 400 с.: ил.- (Высш. образование: Бакалавриат).
2. Гусятникова, Д.Е. Защита прав туриста [Текст]: учеб. пособие/ Д.Е. Гусятникова, С.А. Зиновьева. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2012.- 178 с.
3. Косолапов, А.Б. Управление рисками в туристском бизнесе [Текст]: учеб. пособие. - М.: КноРус, 2014.- 286 с.: ил.- (Бакалавриат).
4. Осипова, О.Я. Транспортное обслуживание в туризме [Текст]: учебник. - 6-е изд., перераб. - М.: Академия, 2012.- 400 с.: ил.- (Высш. профессиональное образование. Бакалавриат).
5. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса [Текст]: учеб. пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КноРус, 2014.- 228 с.- (Бакалавриат).
6. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса [Текст]: учеб. пособие. - М.: КноРус, 2012.- 198 с.

9.2 Дополнительная литература

1. Баженова С.А. Рекреационные ресурсы России и Турции. Часть III. Анализ санаторно-курортных и досуговых ресурсов Турции и Краснодарского края России // Труд и социальные отношения. - 2013. - №8.- С.103-114.
2. Голомолзин Е. Чудеса в большом решете // Турбизнес. - 2013. - №15.- С.21-23.
3. Кусков, А.С. Туристское ресурсоведение [Текст]: учеб. пособие. - М.: Академия, 2008.- 208 с.: ил.- (Высш. профессиональное образование).
4. Матюхина, Ю.А. Организация туристской индустрии [Текст]: учеб. пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.- 299 с.: ил.- (ПРОФИль).

5. Старовойтенко, О.А. Теория туризма [Текст]: моногр. - М.; Воронеж: МОДЭК, 2012.- 799 с.: ил.- (Культура и туризм).

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Мультимедийный проектор, интерактивная доска.