

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. НАХОДКЕ  
КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

# **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЙ СЕРВИСА**

**Рабочая программа дисциплины**

по направлению подготовки

**43.03.01 Сервис**

Профиль подготовки

**Социокультурный сервис**

тип ОПОП прикладной бакалавриат

Находка 2016

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена предприятий сервиса» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль подготовки «Социокультурный сервис» и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. № 1367)

Составитель: Бабич Е.В., старший преподаватель кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

Утверждена на заседании кафедры дизайна и сервиса от 14.04.2011 года, протокол № 8.

Редакция 2015 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от 24.06.2015 года, протокол № 9

Редакция 2016 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от «07» июня 2016 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Шумейко М.В.

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины - формирование компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий туристской отрасли В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- разработка и внедрение системы санитарно-гигиенического надзора в предприятиях туристской отрасли;
- формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий туристской отрасли.
- овладение основными положениями государственного законодательства и ведомственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм в предприятиях туристской отрасли;
- приобретение навыков по соблюдению санитарно – гигиенических требований к технологическим процессам в предприятиях питания и размещения в гостинично-ресторанных комплексах;
- формирование знаний в области соблюдения личной и производственной гигиены персонала, работающего в туристской сфере;
- анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине, являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

**Таблица 1 - Формируемые компетенции**

| Название ОПОП ВО (сокращенное название) | Компетенции | Название компетенции  | Знания/Умения/Владение |   |
|---|-------------|---|------------------------|---|
| 43.03.01 Сервис (Б-СС)                  | ПК-12       | готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов | Знания                 | - требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях;<br>- требований к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования |
|   |             |   | Умения                 | применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы   |
|   |             |   | Владения               | - готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия  |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  | <p>в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах ; - навыками организации исполнителей для участия в социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий;</p> <p>- основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями</p> |
|--|--|--|--|---|

### 3 Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 ОПОП.

Изучение курса «Санитария и гигиена предприятий сервиса» неразрывно связано с другими дисциплинами, формирующими у студентов профессиональные знания. Основой для изучения дисциплины служат знания, приобретенные студентами при изучении дисциплин: экологии, концепции современного естествознания.

### 4 Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

**Таблица 2 - Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет:**

| Сокращенное название ОПОП | Форма обучения | Индекс      | Семестр | Трудоемкость |                               | Аттестация                |
|---------------------------|----------------|-------------|---------|--------------|-------------------------------|---------------------------|
|                           |                |             |         | (З.Е.)       | часов (всего/лек./практи/СРС) |                           |
| Б-СС                      | ОФО            | Б.1.ДВ.К.01 | 6       | 4            | 144/17/34/92                  | А1, А2, ЛЗ, СЗ, СРС, ИЗ,Э |

### 5 Структура и содержание дисциплины (модуля)

#### 5.1 Структура дисциплины (модуля)

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Структура дисциплины

| № | Темы дисциплины   | Вид занятий | Объем час | СРС |
|---|---|-------------|-----------|-----|
| 1 | Тема 1. Введение в дисциплину   | Лекция      | 2         | 11  |
|   |   | Практика    | 4         |     |
| 2 | Тема 2. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации | Лекция      | 2         | 12  |
|   |   | Практика    | 4         |     |
| 3 | Тема 3. Гигиена питания Сущность  | Лекция      | 2         | 12  |

|   |  |          |   |    |
|---|--|----------|---|----|
|   | гигиены питания. Гигиенические проблемы питания  | Практика | 5 |    |
| 4 | Тема 4. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика  | Лекция   | 2 | 12 |
|   |  | Практика | 4 |    |
| 5 | Тема 5. Гигиеническая характеристика окружающей среды Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека | Лекция   | 2 | 12 |
|   |  | Практика | 4 |    |
| 6 | Тема 6. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли                         | Лекция   | 2 | 11 |
|   |  | Практика | 5 |    |
| 7 | Тема 7. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения         | Лекция   | 2 | 11 |
|   |  | Практика | 4 |    |
| 8 | Тема 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли                | Лекция   | 3 | 11 |
|   |  | Практика | 4 |    |

## 5.2 Содержание дисциплины (модуля)

### Темы лекций

Тема 1. Введение в дисциплину Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Методы изучения, требования к знаниям, умениям, навыкам, формы самостоятельной работы и контроля знаний. Знакомство с основной и дополнительной литературой по дисциплине. Знакомство с рейтинговой системой оценки знаний по дисциплине.

Тема 2. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации История развития гигиены. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Современная структура и задачи государственной санитарно-гигиенической службы РФ. Основные нормативные документы в области гигиены и санитарии. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.

Тема 3. Гигиена питания Сущность гигиены питания. Гигиенические проблемы питания. Гигиена питания и пищевая санитария. Роль отечественных гигиенистов в развитии учения о питании. Основы физиологии, микробиологии и гигиены питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Расчет суточных энергозатрат человека. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания. Принципы построения рационов питания для туристов. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическая оценка.

Тема 4. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Роль питания в возникновении заболеваний. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники. Пути передачи инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания. Классификация пищевых отравлений. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции. Характерные признаки пищевых токсикоинфекций. Сальмонеллезные

токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Стафилококковая интоксикация, ботулизм. Пищевые микотоксикозы. Основные меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Основные меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.

Тема 5. Гигиеническая характеристика окружающей среды Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Гигиенические и экологические проблемы воздушной среды. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха. Газы и примеси, загрязняющие воздух. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия в гостинично-ресторанных комплексах. Санитарная охрана воздуха. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Основные гигиенические нормативы качества воды. Способы и методы улучшения качества воды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарное состояние почвы. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.

Тема 6. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Производственная среда и условия труда. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-технологические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Основные производственные факторы и предупреждение их неблагоприятного воздействия на организм человека. Производственный микроклимат. Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях туризма. Естественная и искусственная вентиляция. Водоснабжение и канализация. Вентиляция, отопление и освещение. Гигиенические требования к оснащению предприятий туристской отрасли материально-техническими средствами. Санитарные требования к содержанию предприятия питания, торговли и средств размещения. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Обязанности и ответственность администрации предприятий.

Тема 7. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли. Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Госсанэпиднадзор за строительством объектов. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия. Функциональная структура и взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Обеспечение поточности производства взаимным расположением помещений и связью между ними (функционально-пространственные требования).

Тема 8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли Организационно-правовые основы Госпотребнадзора. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Контрольные точки санитарного надзора. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли. Оценка санитарного состояния предприятий туристской отрасли и написание акта обследования.

### **Структура и содержание практической части учебной дисциплины.**

#### **Практические занятия:**

Тема 1. Гигиена питания Сущность гигиены питания. Основы физиологии и гигиены питания. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Семинарское занятие.

Тема 2. Изучение гигиенических нормативов качества и безопасности пищевых продуктов. Практическое занятие.

Тема 3. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания. Принципы построения рационов питания для туристов. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Семинарское занятие.

Тема 4. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов. Практическое занятие.

Тема 5. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика Роль питания в возникновении заболеваний. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний. Профилактика алиментарных заболеваний. Семинарское занятие.

Тема 6. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Практическое занятие.

Тема 7. Санитарное обследование предприятий общественного питания ВГУЭС. Написание акта санитарного обследования предприятия. Практическое занятие.

Тема 8. Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания. Семинарское занятие.

Тема 9. Презентация и обсуждение докладов студентов.

### **5.3 Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии**

Объем курса составляет 144 часа (4 з.е.), из них 52 час аудиторных: 17 часов лекционных и 34 часа практических занятий, кроме того, часть теоретического материала студенты осваивают самостоятельно.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 20% аудиторных занятий.

Промежуточная аттестация по курсу – экзамен.

### **5.5 Форма текущего контроля**

Реализация компетентностного подхода при изучении дисциплины в лекционном курсе предусматривает использование презентационного материала при изучении теоретического, содержащего основные задачи, стоящие перед обучаемым при изучении каждой темы, ключевые понятия, необходимые для освоения материала, краткое содержание теоретического материала, контрольные вопросы для самостоятельного изучения материала и рекомендуемую литературу.

Лекционные и семинарские занятия проводятся в аудитории, оснащенной видео- и аудиоаппаратурой.

Проведение практических занятий предполагает конкретизацию и углубленную проработку лекционного материала, закрепление изучаемых вопросов путем соединения полученных теоретических знаний с решением конкретных практических задач в области процесса проектирования процесса оказания услуг на примере работы конкретных предприятий сферы сервиса. Результаты практических работ демонстрируют в виде презентаций.

Самостоятельная работа включает в себя подбор и анализ специальной литературы, знакомство с аудио- и видеоматериалами, работу по подготовке глоссария основных понятий по программе дисциплины.

## **6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Для студентов в качестве выходного проекта предусмотрена подготовка доклада с презентацией. Работа над докладом начинается с выбора темы, примерный перечень которых представлен в данной программе. После выбора темы студент приступает к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается, анализируется и иллюстрируется 15-20 слайдами.

### **6.1 Перечень и тематика самостоятельных работ студентов по дисциплине**

Примерная тематика докладов:

1. Гигиеническая оценка макронутриентов пищи.
2. Гигиеническая оценка микронутриентов пищи.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания и размещения.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях туристской отрасли.
5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов.
6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

7. Энергетические затраты в туристском путешествии.
8. Организация питания в путешествии.
9. Характеристика рационов питания туристов.
10. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания.
11. Профилактика пищевых заболеваний.
12. Гигиенические принципы проектирования гостиниц.
13. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.
14. Характеристика уборочных работ в помещениях гостиничного предприятия.
15. Гигиена воды и водоснабжения в предприятиях туристской отрасли.
16. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в гостиницах г. Находка.
17. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в предприятиях общественного питания г. Находка.

Доклад должен включать следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Выводы и рекомендации
6. Список используемой литературы

К работе прилагается диск, содержащий презентацию, состоящую из 15-20 слайдов. Общий объем работы 10-15 страниц.

## **6.2 Контрольные вопросы и задания для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины**

1. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
2. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
3. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
4. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.
5. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
6. Пищевая ценность кулинарной продукции.
7. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.
9. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.
10. Принципы построения рационов питания.
11. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
12. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
13. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
14. Пути передачи инфекционных заболеваний.
15. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
16. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
17. Пищевые микотоксикозы. Основные меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
18. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
19. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
20. Основные меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
21. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
22. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
23. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
24. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
25. Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
26. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
27. Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?

28.Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли?

29.Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?

30.Какие физические и химические методы дезинфекции вы знаете?

31.Назовите требования, предъявляемые к дезинфицирующим средствам.

32.Санитарные требования к личной гигиене персонала. Туристских предприятий.

33.Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.

34.Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.

35.Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.

36.Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

### **6.3 Методические рекомендации по организации СРС**

Самостоятельная работа студента включает в себя ряд составляющих:

1. Освоение теоретического материала, основываясь на лекционном курсе и программном обеспечении, рекомендованном в п. 5 учебной программы.

2. Выполнение индивидуального задания по подбору и анализу специальной литературы по данной дисциплине. Презентация одного из выбранных литературных источников.

3. Самостоятельное выполнение заданий по темам практических занятий обеспечивает закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения данной дисциплины. Подготовка к практическим занятиям позволяет расширить кругозор, способствует приобретению студентами навыков самостоятельного творческого решения практических задач, развивает мышление, приобщает студента как будущего специалиста к практической деятельности в рамках выбранной специальности. Отчеты по практическим занятиям представляются в виде презентаций.

4. Подготовка глоссария основных терминов и понятий по программе данной дисциплины. При этом, критериями подбора терминов являются: актуальность, познавательная ценность, значимость термина в данной области.

## **7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Для обеспечения самостоятельной работы студентов разработаны комплекты индивидуальных домашних заданий с решением типовых задач.

## **8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Примерный перечень вопросов к экзамену:**

1. Основы микробиологии.
2. Санитария и гигиена в ресторанном бизнесе.
3. Санитария и гигиена в гостиничном бизнесе
4. Гигиенические требования и стандарты.
5. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.
6. Гигиенические требования к прилегающей территории.
7. Гигиенические требования к составу помещений.
8. Гигиенические требования к инженерным сетям.
9. Гигиенические требования к материально-техническому оснащению.
10. Санитарные требования к содержанию предприятий сервиса.
11. Лабораторные исследования продукции.
12. Порядок взаимоотношений с надзорными органами.
13. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.

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

## **9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **а) основная литература**

1. Гигиена питания: учебник для студентов вузов / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2014. - 544 с. - (Высшее образование).
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции: учеб. пособие для студентов вузов / В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, М. Г. Керимова, Е. В. Елизарова. - М. : Практ. медицина, 2015. - 160 с.
3. Возрастная анатомия, физиология и гигиена: учебник для студентов вузов / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилков. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 256 с. - (Высшее образование : Бакалавриат).

### **б) дополнительная литература**

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2010. – 352 с.
2. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолосС, 2006. – 184 с.
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
4. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002г.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г.
7. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г.
8. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 28.06.2009 N 123-ФЗ, от 27.12.2009 N 365-ФЗ, от 30.07.2010 N 242-ФЗ, от 01.07.2011 N 169-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант»
9. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.
10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением

Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).

11. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).

12. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

14. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

15. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

17. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

18. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

19. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

20. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

21. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

22. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

23. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

24. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

## **10 Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»**

а) интернет-сайты

<http://www.rospotrebnadzor.ru> – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://25.rospotrebnadzor.ru/> – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю;

<http://www.fsvps.ru> – Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. <http://www.gost.ru> – Федеральное агентство по техническому регулированию

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

б) Полнотекстовые базы данных

Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа [<http://www.rucont.ru/>].

Университетская библиотека он-лайн. Режим доступа [<http://www.biblioclub.ru/>].

## **11 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Специализированные лекционные аудитории, оснащённые видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет.

Аудитории для проведения практических занятий, оборудованные учебной мебелью и имеющие выход в сеть Интернет. Библиотека, имеющая рабочие места для обучающихся, оснащённые компьютерами с доступом к базам данных и Интернет.

Комплект лицензионного программного обеспечения с поддержкой форматов DOC, PPT и PDF.

## **12 Словарь основных терминов**

Аминокислоты – определяют биологическую ценность белков. Различают биологически ценные (полноценные) и менее ценные (неполноценные) белки. Первые содержат все незаменимые (эссенциальные) аминокислоты. Состав менее ценных белков дефицитен по одной или нескольким незаменимым аминокислотам. К заменимым аминокислотам относятся: цистин, тирозин, аланин, серин, глутаминовая и аспарагиновая кислоты, пролин, гликокол (глицин). Анабиоз – состояние, при котором размножение и биохимическая активность микробов прекращаются, но при этом многие микроорганизмы, и особенно их споры, остаются жизнеспособными длительное время. Анаэробы – микроорганизмы, способные к дыханию без использования свободного кислорода. Среди них различают облигатные (строгие) анаэробы и факультативные (условные) анаэробы. Антагонизм – тип взаимоотношений между различными группами микробов, при котором происходит борьба за кислород, пищевые вещества и место обитания.

Аскариды – гельминты класса круглых червей. Длина их достигает 25–40 см. Живут они в тонкой кишке человека около года. При повторных заражениях заболевание может длиться годами.

Аэробы – микроорганизмы, которые для получения энергии осуществляют окисление органического материала кислородом воздуха.

Баланс энергии – равновесие между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время жизнедеятельности.

Белки – высокомолекулярные, азотсодержащие органические вещества, молекулы которых построены из остатков аминокислот. В молекуле белка содержатся водород (6–7%), кислород (19–24%), углерод (50–55%), азот (15–19%). Белки пищевых продуктов состоят из аминокислот, которых насчитывается до 80. В большинстве продуктов содержится всего 22 аминокислоты.

Ботулизм – тяжелое пищевое отравление. Возбудитель ботулизма (лат. *botulus* – колбаса, *botulinum* – отравление колбасным ядом) – *Clostridium botulinum*. При ботулизме инкубационный период 18–24 ч; появляются вялость, сухость во рту, головокружение, головная боль, иногда рвота, параличи глазных мышц, расширение зрачков, двоение предметов, нарушение координации движений, затруднение глотания, афония, глухота. Летальность очень высокая (40–60%). Бруцеллез – заболевание, поражающее не только человека, но практически всех животных. Для человека наиболее опасен возбудитель бруцеллеза овец и коз (*Brucella melitensis*). Заболевание в большинстве случаев связано с употреблением молока и молочных продуктов. Инкубационный период – от 4 до 20 дней. Обычными признаками являются общая слабость, ознобы, опухание и боли в суставах, мышцах, резкая головная боль, бессонница, раздражительность, различная сыпь на коже.

Витамины – низкомолекулярные соединения органической природы, которые поступают в организм извне в составе пищи в незначительных количествах. На основании свойств витаминов и характера их распространения в природных продуктах витамины делят на жирорастворимые А, D, Е и К и водорастворимые витамины группы В, С и Р.

Гельминтозы – возбудителями гельминтозов служат паразитические черви, или гельминты. Они отравляют организм человека токсическими веществами, лишают его пищи, вызывают истощение и заболевания.

Гиповитаминоз – нарушение обмена веществ вследствие дефицита какого-либо витамина.

Глисты – простейшие черви, паразитирующие в различных органах и тканях человека; они бывают разных форм и размеров. Глистные инвазии проявляются у человека в виде малокровия, задержки роста, умственного развития у детей и т.д.

Гниение – процесс разложения белков и белковоподобных веществ под действием протеолитических ферментов, выделяемых микроорганизмами в окружающую среду в результате процесса гидролиза.

Дезинсекция – комплекс физических и химических способов борьбы с насекомыми.

Дезинфекция – уничтожение с помощью специальных средств болезнетворных микроорганизмов.

Дератизация – истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов,

которые являются переносчиками возбудителей кишечных инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они подвержены.

Дизентерия – заболевание вызывается рядом биологически близких между собой бактерий, объединенных в род Шигелл (*Shigella*). В типичных случаях дизентерия начинается остро, с подъемом температуры до 38–39°C; больного беспокоят озноб, головная боль, ломота в теле. Симптомы поражения кишечного тракта иногда проявляются несколько позже. Заболевание носит обычно массовый характер.

Дыхание организма – состоит из процессов расщепления и окисления органических веществ (диссимиляция), которые сопровождаются освобождением энергии, необходимой для жизни и осуществления синтетических процессов.

Жирные кислоты – жиры обладают различными физическими свойствами и составом в зависимости от входящих в них жирных кислот. Жирные кислоты делятся на две большие группы: твердые при нормальной температуре насыщенные жирные кислоты и жидкие, ненасыщенные жирные кислоты, в молекуле которых имеются двойные связи.

Жиры – по химической природе представляют собой сложные эфиры глицерина и высокомолекулярных жирных кислот – так называемые глицериды. Они нерастворимы в воде и легко растворимы в спирте, эфире, бензине, т.е. в жирорастворителях. В организме человека жир находится в двух видах: структурный (протоплазматический) и резервный (в жировые депо).

Иммунитет – невосприимчивость организма к инфекционным и неинфекционным агентам. Инкубационный период – определенный промежуток времени с момента внедрения патогенного микроба до появления первых признаков заболевания.

Инфекционный процесс – исторически сложившееся взаимодействие восприимчивого человеческого организма и патогенного микроорганизма в определенных условиях внешней и социальной среды, крайней степенью которого является инфекционная болезнь. Кишечная палочка – является постоянным обитателем нормальной микрофлоры кишечника человека. В этой естественной для них среде обитания играет положительную роль. При определенных условиях может приобрести патогенные свойства; при ослаблении защитных функций организма они проникают из кишечника в другие органы и вызывают различные воспалительные процессы. Угнетение нормальной микрофлоры кишечника может привести к дисбактериозу.

Клостридии группы перфрингенс – этот микроорганизм является нормальным обитателем кишечника людей и животных. Для людей наибольшую опасность представляет тип А. Именно им обусловлено очень тяжелое заболевание – газовая гангрена. Микроорганизмы типа С при попадании в пищеварительный тракт человека могут вызывать тяжелейший некротический энтерит, характеризующийся высокой летальностью.

Микотоксикозы – отравления, причиной которых служат токсические грибы. К ним относятся эрготизм, фузариотоксикоз и афлотоксикоз.

Микробы – мельчайшие одноклеточные живые организмы, широко распространенные в природе и относящиеся к животному и растительному миру. Для специалистов в области товароведения и приготовления пищи наиболее важными являются бактерии, дрожжи, плесневые грибы.

Минеральные вещества – относятся к незаменимым факторам питания, их физиологическое значение определяется участием: в пластических процессах и построении тканей организма, особенно костной ткани; в кроветворении; в поддержании кислотно-щелочного равновесия в организме; в поддержании нормального состава солей крови; в нормализации водно-солевого обмена. Они являются составной частью ферментных систем и входят в состав витаминов, гормонов.

Обмен веществ (метаболизм) – совокупность химических превращений веществ, которые протекают в клетке в тесном взаимодействии с окружающей средой.

Описторхоз – глистное заболевание, вызываемое проникновением в организм человека кошачьей двуустки (описторхиса), которая паразитирует в печени, желчном пузыре и поджелудочной железе человека, а также кошки, собаки и различных хищников, питающихся рыбой.

Токсины - ядовитые вещества, вырабатываемые патогенными микроорганизмами.

Трихинеллез – возбудитель – крупный червь трихинелла размером всего в несколько миллиметров. Попав в кишечник человека живут там до двух месяцев. На это время самки откладывают личинки, которые с током крови заносятся в мышцы. Примерно через 10-25 дней появляются симптомы заболевания: отек век или всего лица, боль в глазных, икроножных, шейных и других мышцах, повышается температура. Туберкулез – инфекционная, хронически протекающая болезнь. Туберкулез у человека вызывают два вида микобактерий: человеческий (заражение чаще через дыхательные пути) и бычий (заражение через молоко и молочные продукты).

Условно-патогенные микробы – при нормальных физиологических условиях жизни не вызывают заболеваний, но при переутомлении организма, его перегревании, охлаждении, интоксикации, ионизирующей радиации они становятся способными вызывать ряд заболеваний – аутоинфекций.

Эхинококкоз – его кистозная форма – паразитарное заболевание. Яйца гельминта заносятся в организм человека грязными руками, а также с невымытыми овощами и фруктами. Паразит растет медленно, годами. Пузырь достигает больших размеров, сдавливает окружающие органы, нарушает их функцию и вызывает болезненные явления. При эхинококкозе печени может появиться желтуха. Если паразит развился в спинном мозгу, параличи, расстройство функций тазовых органов.

Ящур – пищевое инфекционное заразное заболевание крупного рогатого скота, свиней и овец, передающееся человеку при непосредственном контакте с ними. Инкубационный период продолжается около недели. Появляется общая слабость, на воспаленной слизистой оболочке рта выступают пузырьки, которые превращаются в болезненные язвочки. Заболевание обычно протекает легко, но иногда может заканчиваться и смертью.