

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ

ИНСТИТУТ

КАФЕДРА СЕРВИСА, СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ, ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Рабочая программа дисциплины

по направлениям подготовки

43.03.02 Туризм

Профиль подготовки **Технология и организация
туроператорских и турагентских услуг**

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация

Бакалавр

Программа прикладного бакалавриата

Форма обучения

Очная, очно-заочная

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлениям подготовки 43.03.02 Туризм, 43.03.03 Гостиничное делои 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. N 1367)

Рабочая программа разработана на основании рабочей программы, составленной Гомилевской Г.А., канд. экон. наук, заведующий кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса и Моревой В.Г., к.м.н., доцентом кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, утвержденной на заседании кафедры ТГРБ от 23 сентября 2015 г., протокол № 1

Редакция 2016 г. утверждена на заседании кафедры ТГРБ от 26.04.2016 г., протокол № 8

Составители:

Старичкова Н.В., к.х.н., доцент кафедры сервиса, строительства и дизайна

Морозова А.С., старший преподаватель кафедры сервиса, строительства и дизайна

Утверждена на заседании кафедры ССД от 23.06.2016 г., протокол № 22

Заведующий кафедрой (разработчика) _____ Самохина Л.С.
подпись *Сам* *фамилия, инициалы*

« 23 » *июль* 2016 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей) _____ Самохина Л.С.
подпись *Сам* *фамилия, инициалы*

« 23 » *июль* 2016 г.

1Цели задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» является формирование у будущих специалистов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно – гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий туристской отрасли.

Задачи освоения дисциплины:

- овладение знаниями государственного законодательства и нормативно-технологической документации в области гостиничного и ресторанного обслуживания;
- освоение понятийного аппарата по санитарно-гигиенической деятельности в предприятиях питания и гостеприимства;
- формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий туристской отрасли.
- приобретение умений и навыков по соблюдению санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам в процессе обслуживания туристов;
- анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» являются знания, умения, владения и опыт деятельности, характеризующие этапы 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	Составляющие компетенции	
43.03.02 Туризм	ОПК-3	Способность организовать процесс обслуживания потребителя	Знания:	- современной структуры и задач государственной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; - требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах; - навыками организации исполнителей для участия в социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями.
	ПК-12	Способность использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии	Знания:	санитарно-гигиенического законодательства в сфере обслуживания
Умения:			использовать санитарно-гигиеническое законодательство в сфере гостеприимства в целях обеспечения высокого качества туристского продукта	
Владения:			нормативной базой и научной информацией в области санитарии и гигиены питания	
43.03.03 Гостиничное дело	ОПК-3	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Знания:	санитарно-гигиенического законодательства в сфере обслуживания
			Умения:	использовать санитарно-гигиеническое законодательство в сфере гостеприимства в целях обеспечения высокого качества туристского продукта
			Владения:	нормативной базой и научной информацией в области санитарии и гигиены питания
	ПК-7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знания:	<ul style="list-style-type: none"> - требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах; - навыками организации исполнителей для участия в

				социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями
--	--	--	--	---

3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» относится к профессиональному циклу, вариативной части учебного плана.

Изучение курса «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» неразрывно связано с другими дисциплинами, формирующими у студентов профессиональные знания.

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Экологии», «Концепции современного естествознания», «Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма», «Технология и организация операторских и агентских услуг», «Технология и организация гостиничных услуг».

На компетенциях, формируемых дисциплиной «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» базируются дисциплины «Транспортное обеспечение в туризме», «Технология и организация услуг питания», «Организация санаторно-курортного дела», выполнение курсовой работы.

4. Объем дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов» предусматривает по направлениям подготовки 43.03.02 Туризм и 43.03.03 Гостиничное дело 108 часов общего объема, в т.ч. 36 часов аудиторной работы и 72 часа – самостоятельной работы студентов.

Занятия, проводимые в интерактивных формах, составляют 2 часа лекционных занятий и 8 часов практических занятий.

Промежуточная аттестация по курсу – зачет.

Изучение данного курса включает три вида занятий: лекционный цикл, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Лекционные занятия проводятся в аудитории, оснащенной видеоаппаратурой. Практические занятия проводятся в учебной лаборатории туризма и гостеприимства с использованием видео- и аудиоаппаратуры, учебных наглядных пособий. Самостоятельная работа включает в себя работу в библиотеке и медиаклассе, проведение научных исследований.

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу со студентами (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2. Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП	Форма обучения	Индекс	Семестр курс	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек	прак	лаб	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б.3	2	4	108	18	18			72	Зачет	
43.03.03 Гостиничное дело	ОФО	Б.3	2	4	108	18	18			72	Зачет	

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

№	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной и электронной форме	СРС
1	Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики	Лекция	1		1
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	Лекция	2		1
		Практическое занятие	2		8
3	Основы гигиены питания и пищевой санитарии	Лекция	2		1
		Практическое занятие	2		8
4	Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов	Лекция	2		1
		Практическое занятие	2		8
5	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	Лекция	2		1
		Практическое занятие	2		8
6	Пищевые отравления немикробного происхождения	Лекция	1		1
7	Характеристика гельминтозов	Лекция	1		1
8	Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды	Лекция	2		1
		Практическое занятие	2		8
9	Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли	Лекция	2		2
		Практическое занятие	2		8
10	Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства	Лекция	1		1
		Практическое занятие	2		8
11	Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов	Практическое занятие	2		3
12	Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли	Лекция	2		1

13	Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания и предприятий размещения	Практическое занятие	2		1
----	--	----------------------	---	--	---

5.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1 Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики

Содержание темы. 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. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 2 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли

Содержание темы. История развития гигиены. Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: встреча с экспертами Роспотребнадзора, разбор и анализ конкретных ситуаций, тематическая дискуссия

Форма текущего контроля: семинар, тестирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 3 Основы гигиены питания и пищевой санитарии

Содержание темы. Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. Гигиенические проблемы 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.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 4 Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению

пищевых рационов для туристов

Содержание темы. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Рациональное питание: сбалансированность и режим питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: ролевая игра, работа в малых группах

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 5 Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика

Содержание темы. Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний.

Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов, тематическая дискуссия.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 6 Пищевые отравления немикробного происхождения

Содержание темы. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: доклады, презентации, кейс-стади.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

Тема 7 Характеристика гельминтозов

Содержание темы. Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: доклады, презентации, кейс-стади.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

Тема 8 Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды

Содержание темы. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы. Санитарная охрана воздуха, воды, почвы. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях

индустрии гостеприимства.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: доклады, презентации, разбор практических задач и кейсов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

Тема 9 Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли

Содержание темы. Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов, работа в малых группах, тематическая дискуссия

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

Тема 10 Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства

Содержание темы. Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: доклады, презентации, кейс-стади.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

Тема 11 Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов

Содержание темы. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловая игра, доклады, разбор и анализ конкретных ситуаций, написание акта санитарно-гигиенического обследования предприятий питания ВГУЭС

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 12 Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли

Содержание темы. Требования к почве участка, планированию и оформлению

территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор и анализ конкретных ситуаций.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

Тема 13 Гигиеническая экспертиза планировки помещений предприятий общественного питания и предприятий размещения

Содержание темы. Функциональная структура, взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор и анализ конкретных ситуаций. Предусмотрены встречи с представителями государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение курса студентами должно основываться на проработке каждой из тем приведенной ранее программы в соответствии с перечнем рекомендуемой литературы.

В качестве выходного проекта предусмотрено написание реферата. Работа над рефератом начинается с выбора темы. После выбора темы студент приступает к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается и анализируется.

Объем реферата 15-20 стр. Работа выполняется на листах формата А4, в программе MicrosoftWord, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12.

Структура реферата:

– Титульный лист;

– Содержание;

– Введение – вступительная часть реферата, предваряющая текст.

Оно должно содержать следующие элементы:

в) цель данной работы;

г) задачи, требующие решения.

Объем введения – 1,2 – 1,5страницы.

– Основная часть;

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из литературных источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

– Заключение.

Этот раздел подводит итог работы. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения.

Список использованных источников.

Список содержит не менее 10 источников, в т. ч ссылки на периодическую литературу за последние 3 года.

Защита реферата в виде публичного доклада на 5–7 минут

Реферат оформляется в соответствии с СТО 1.005-2007 Система вузовской учебной документации. Общие требования к оформлению текстовой части дипломных, курсовых работ, рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления.

К реферату предлагается разработать презентацию не более 6–10 слайдов, подготовленных в программе PowerPoint.

Примерная тематика рефератов следующая:

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. Санитарно – гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов в гостинично-ресторанных комплексах.
7. Гигиеническая характеристика окружающей среды.
8. Энергетические затраты организма в туристском путешествии.
9. Организация питания в туристском путешествии.
10. Характеристика рационов питания туристов
11. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания
11. Профилактика пищевых заболеваний в туристском путешествии.
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 гостинично-ресторанных комплексах.
17. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

– освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с Государственными образовательными стандартами высшего образования по данной дисциплине.

– планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем.

– самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя.

– выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Для реализации творческих способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: 1) текущая и 2) творческая проблемно-ориентированная.

Текущая СРС направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений. Текущая СРС включает следующие виды работ:

– работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;

– опережающую самостоятельную работу;

– изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;

– подготовку к практическим занятиям;

– подготовку к контрольным работам, промежуточному контролю.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. ТСР предусматривает:

– исследовательскую работу по тематике планирования и прогнозирования в выбранной в качестве области научных интересов теме;

– анализ научных публикаций по тематике научных интересов;

– поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;

– написание творческих работ (проект) по заданной тематике;

– публичное выступление в аудитории с докладом и организация обсуждения углубленно изученного материала в области научных интересов студента.

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины:

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

2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации

3. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.

4. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.

5. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

6. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.

7. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.

8. Гигиенические требования к пищевым добавкам.

9. Пищевая ценность кулинарной продукции.

10. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.

11. Принципы построения рационов питания.

12. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
13. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
14. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
15. Пути передачи инфекционных заболеваний.
16. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
17. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
18. Пищевые микотоксикозы. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
19. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
20. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
21. Меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
22. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
23. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
24. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
25. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
26. Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
27. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
28. Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?
29. Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
30. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
31. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.
32. Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
33. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

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, 2014. - 160 с.
3. Возрастная анатомия, физиология и гигиена: учебник для студентов вузов / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилов. - 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.

в) Журналы и газеты

Гигиена и санитария – Гигиенический журнал общего профиля. Печатает статьи по всем разделам гигиенической науки и санитарной практики. Основное внимание уделяется вопросам гигиены окружающей среды и населенных мест, экологии человека, гигиены детей и подростков и радиационной гигиены, гигиены труда, питания и социальной гигиены. Сайт – <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>;

Вопросы питания – научно-практический журнал, на страницах журнала регулярно освещаются вопросы гигиены питания, лечебного, профилактического и детского питания, новых научных направлений: изучение безопасности и эффективности использования

биологически активных добавок к пище (БАД), концентратов природных компонентов пищи (витаминов, микроэлементов, отдельных жирных кислот), а также вопросы безопасности генетически модифицированных источников пищи. Сайт – <http://www.geotar.ru>.

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

Электронная библиотека Издательского дома Гребенников;

Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ);

Информационно-издательский центр "СТАТИСТИКА РОССИИ";

Электронная библиотека диссертаций;

Информационно-аналитическое агентство ИНТЕГРУМ;

Электронно-библиотечная система РУКОН.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

Примечание. В данном разделе приводятся сведения о лицензионном программном обеспечении и информационных справочных системах, открытых образовательных ресурсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

12. Электронная поддержка дисциплины (модуля) (при необходимости)

Образовательный процесс по дисциплине осуществляется с применением технологий электронного обучения (Приложение 2).

Примечание: В Приложении 2 должна быть приведена технологическая карта дисциплины

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническая база дисциплины обеспечена учебными аудиториями, оснащенными спецоборудованием для проведения лекционных занятий (средства мультимедиа и т.п.) и для проведения лабораторного практикума (стенды, модели, макеты и т.д.).

14. 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.