

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.06 Гигиена и санитария предприятий гостиничного и
ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничный и ресторанный бизнес

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Институт: экономики, управления и сервисных технологий

Кафедра: кафедре туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		II	
Семестр/триместр		4,5	

Лекции		6	
Лабораторные занятия		-	
Практические (семинарские) занятия		8	
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации		Зачет с оценкой	
Контроль		-	
Иные формы работы		-	
Самостоятельная работа		166	

Всего часов: 180

Трудоемкость: 5 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Старший преподаватель кафедры Т и ГД Карасева Г.Ю.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: формирование компетенций, необходимых для выполнения своих профессиональных и социальных функций, гигиенического мышления, системных профессиональных представлений о санитарии и гигиене как области знания, связанной с важнейшей стороной человеческого существования.

Задачи изучения дисциплины: изучить общие вопросы гигиены окружающей среды, документы по общей санитарии, санитарные правила и нормы, касающиеся профессиональной деятельности по специальности.

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8	Знать: – факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; – алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; – правила техники безопасности на рабочем месте	Знает: – правила техники безопасности на рабочем месте на предприятии гостиничного и ресторанного сервиса
	Уметь: – идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	Умеет: – идентифицировать опасные и вредные факторы в деятельности предприятий гостеприимства, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности
	Владеть: – действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	Владеет: – действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятиях гостеприимства
ПКС-2	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе	Знает: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

	<p>современных технологий; теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации индустрии гостеприимства; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания на предприятиях гостеприимства</p>
	<p>Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации гостеприимства; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания на предприятиях гостеприимства</p>
	<p>Владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>Владеет: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации гостеприимства</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения не реализуется

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Гигиена как наука и санитария как область	12	-	1	0	11

	практического применения гигиенических нормативов и правил.					
2.	Тема 2. Деятельность государственной санитарно-эпидемиологической службы в новых правовых, экономических и организационных условиях. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	12	1	-	0	11
3.	Тема 3. Гигиена воздуха.	12	-	1	0	11
4.	Тема 4. Гигиеническое значение загрязнений воздуха. Основные источники загрязнения атмосферного воздуха.	12	-	1	0	11
5.	Тема 5. Санитарная оценка и гигиенические требования к качеству питьевой воды.	12	1	-	0	11
6.	Тема 6. Санитарно-гигиенические и технологические основы вентиляции.	12	-	1	0	11
	<i>Контроль</i>	-				
	<i>Консультация</i>	-				
	<i>Форма отчетности-</i>	-				
	Итого 4 триместр	72	2	4	0	66
	в т.ч. практическая подготовка					
7.	Тема 7. Гигиеническая задача отопления.	17	1		0	16
8.	Тема 8. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению.	17		1	0	16
9.	Тема 9. Роль пищевых продуктов и факторов внешней среды в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсиниоза, инфекционного гепатита А и др.	18	1	1	0	16
10.	Тема 10. Виды пищевых отравлений.	17		1	0	16
11.	Тема 11. Безопасность услуг, предоставляемых при осуществлении гостиничной деятельности.	17	1		0	16
12.	Тема 12. Требования к размещению, водоснабжению и канализации предприятий общественного питания. Требования к соблюдению санитарных правил.	22	1	1	0	20

	Консультация	-				
	Форма отчетности Зачет с оценкой	-				
	Контроль	-				
	Итого за 5 триместр	108	4	4	0	100
	в т.ч. практическая подготовка					
	ИТОГО:	180	4	4	0	166

Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Текущая аттестация проводится в форме контрольной работы.

Типовой вариант контрольной работы

1. Кто является основоположником социальной гигиены как самостоятельной дисциплины?

- а) Н. А. Семашко
- б) З. П. Соловьев
- в) Ф. Ф. Эрисман
- г) Г. А. Захарьин

2. При каком наименьшем содержании микробных тел зимой атмосферный воздух уже считается загрязненным?

- а) 200 на 1 м³
- б) 150 на 1 м³
- в) 350 на 1 м³
- г) 450 на 1 м³

3. Коли-титр питьевой воды центрального водоснабжения должен быть не менее...

- а) 400 мл
- б) 200 мл
- в) 600 мл
- г) 300 мл

4. Как называется путь передачи инфекционного заболевания через насекомых-переносчиков?

- а) пищевой
- б) трансмиссивный
- в) воздушно-капельный
- г) контактный

5. На предприятии питания следует разделять потоки:

- а) чистой и грязной посуды
- б) пищевых отходов и грязной посуды
- в) персонала и чистой посуды

6. На качество ручного мытья столовой посуды в организациях общественного питания в наименьшей степени влияет:

- а) температура моющего раствора
- б) степень загрязнения посуды
- в) концентрация моющего раствора
- г) температура ополаскивающей воды
- д) частота смены воды в моечных ваннах

7. Установите соответствие:

А. Источники водоснабжения бывают	а) опреснение
Б. Очищение морских вод-это...	б) подземные, наземные
	в) хлорирование
	г) подземные, наземные, искусственные

8. Установите соответствие:

Осмотр врачом работника гостиницы в рамках медосмотра	Периодичность
А. терапевт	а) 1 раз в год
Б. дерматолог	б) осмотр не проводит
В. хирург	в) 1 раз в 2 года

9. Установите соответствие понятий и определений:

А. СП 2.1.3678-20	а) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Б. №52-ФЗ от 30.03.1999	б) «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

10. Опишите способы очистки питьевой воды.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета с оценкой с использованием следующих оценочных материалов:

Вопросы к зачету с оценкой

(5 триместр, очно-заочная форма обучения)

1. Понятия «санитария» и «гигиена». Задачи гигиены в изучении влияния на человека факторов внешней среды.
2. Задачи, разрабатываемые гигиеной и санитарией.
3. Правовые основы для практической санитарной деятельности.

4. История развития гигиены.
5. Пищевые заболевания, их профилактика.
6. Причины возникновения кишечных инфекций.
7. Гигиенические показатели воздушной среды.
8. Загрязнения воздуха. Основные загрязнители.
9. Исследование воздуха на загрязнение. Определение микробного загрязнения воздуха.
10. Естественное освещение и его нормирование.
11. Система искусственного освещения.
12. Санитарная оценка и гигиенические требования к качеству питьевой воды.
13. Источники водоснабжения.
14. Основными методами улучшения качества питьевой воды.
15. Гигиеническая оценка питания.
16. Основные положения Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
17. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический надзор.
18. Предупредительный санитарный надзор.
19. Текущий санитарный надзор.
20. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу в гостиницах.
21. Общие гигиенические требования к вентиляции. Гигиенические требования к отоплению предприятий.
22. Кондиционирование воздуха.
23. Пищевые отравления тяжелыми металлами.
24. Гигиенические требования к освещению.
25. Нормирование естественного и искусственного освещения в помещениях. Коэффициент естественной освещённости.
26. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на предприятиях гостеприимства.
- Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания и гостиничных комплексов.
27. Санитарные требования к содержанию территории и помещений; способы уборки и сроки её проведения.
28. Личная гигиена работников предприятий питания, туризма и гостиничных комплексов.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 18.04.2024).

4.2. Дополнительная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/481831> (дата обращения: 18.04.2024).

У. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://www.tophotels.ru	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	http://www.all-hotels.ru	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	http://www.new-hotel.ru	New Hotel. Индустрия гостеприимства	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

У. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии,	Свободный доступ

		медицины и образования	
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.