МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 2018 г.

САНИТАРНАЯ И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.т.н., доцент Широкожухов В.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 6
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. Методические указания обучающемуся по освоению дисциплины 6
7.2. Организация самостоятельной работы 7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 8
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 9
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 10
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель (цели) освоения дисциплины: сформировать у студентов знания по санитарно-эпидемиологическим требованиям к предприятиям питания при гостинице, а также гигиенический подход к решению вопросов оборудования, методике санитарно-эпидемиологического обследования, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системное представление о производственном контроле на предприятиях по изготовлению и реализации продукции;
- ознакомить обучающихся с гигиеническими оценками состояния здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала;
- научить обучающихся принципам соблюдения санитарных правил по профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В. «Санитарная и гигиеническая безопасность на предприятиях питания гостиничного комплекса» относится к вариативной части Блока 1, является обязательной для освоения обучающимся после выбора обучающимся направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Второй уровень (углубленный) (ПК-5)-2	Декомпозиция I Знать: производственные технологические процессы, санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям питания гостиничного комплексаЗ2 (I) (ПК-5) Уметь: осуществлять контроль качества производимой продукции и оказания услуг на предприятии питания гостиничного комплексаУ2 (I) (ПК-5) Владеть: навыками проведения мероприятий по санитарному режиму работы предприятия, состоянию здоровья персонала, условиям труда согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативным документам В2 (I) (ПК-5)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 6 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	СРО
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1. Нормативно-правовая основа санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов.	2	4	-	7
2. Предмет гигиены и экологии человека.	2	4		7
3. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания гостиничного комплекса.	4	4		7
4. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятия.	4	4	-	7
5. Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного питания.	2	4	-	7
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и требования к пищевой продукции.	4	4		7
7. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.	2	4		7
8. Санитарно-эпидемиологические требования к средствам размещения	2	4		5
Всего по дисциплине:	22	32		54

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Нормативно-правовая основа санитарно-эпидемиологической охраны пищевых продуктов. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Законы РФ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”, “О качестве и безопасности пищевых продуктов”, санитарное законодательство. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее цели и задачи. Осуществление санитарного надзора в области питания. Предупредительный и текущий санитарный надзор. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания. Система производственного контроля с учетом международных принципов ХАССП. Стандарт ISO.

Тема 2. Предмет гигиены и экологии человека

Задачи гигиены, санитарии и экологии человека. Виды профилактики в практической деятельности работников индустрии гостеприимства. История развития гигиенической науки и экологии. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Гигиена воздушной среды. Гигиена пищевых

продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор за сроками годности и условиями хранения пищевых продуктов.

Тема 3. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания гостиничного комплекса.

Требования к содержанию предприятий общественного питания. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению. Требования к технологии производства продуктов общественного питания. Требования к раздаче и реализации готовых изделий. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений, санитарного дня, к уборочному инвентарю и его хранению. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.). Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.

Тема 4. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятия.

Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала. Нормы санитарной одежды, обуви и санитарных принадлежностей для работников предприятий общественного питания. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала. Санитарная документация ее заполнение и хранение. Гигиена труда. Классификация вредных производственных факторов. Мероприятия по борьбе с производственным травматизмом. Пищевые отравления различной этиологии и их профилактика.

Тема 5. Гигиена воды и водоснабжение предприятий общественного питания.

Минеральный состав воды. Эпидемиологическое значение воды. Гигиеническая оценка питьевой воды. Гигиенические требования к качеству воды централизованных и нецентрализованных систем питьевого водоснабжения.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и требования к пищевой продукции

Законодательная, нормативная, правовая база; ассортимент продуктов, требования к ним, виды исследований, показатели, методы определения, общие требования к упаковке и маркировке. Био- и нанотехнологии в производстве пищевых продуктов и особенности их санитарно-эпидемиологической экспертизы. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок. Общие гигиенические требования к БАД. Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при выполнении программы производственного контроля. Санитарно-эпидемиологические требования к мясной, рыбной, молочной продукции, зерновым, мучным, хлебобулочным и кондитерским изделиям. Общие требования к органическим продуктам.

Тема 7. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Санитарные правила раздачи холодных, горячих первых и вторых блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Внутренний производственный контроль. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, доставка в офис, на дом потребителям.

Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п. Особенности организации питания в гостиницах, лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.

Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования к средствам размещения.

Общие требования к специализированным и неспециализированным средствам размещения. Требования к услугам, предоставляемым в средствах размещения различных видов. Зданиям гостиниц, прилегающей территории, техническому оборудованию и оснащению помещений, безопасности, охране окружающей среды, номерному фонду, персоналу.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/семинарские занятия/лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	*2*	*3*
1.	Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов	СЗ: коллоквиум
2.	Гигиена человека	СЗ: доклад
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания гостиничного комплекса.	СЗ: доклад
4.	Личная гигиена персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: коллоквиум
5.	Вода. Требования к качеству и снабжению	СЗ: доклад
6.	Экспертиза пищевой продукции	ПЗ: решение практических задач
7.	Организация питания различных групп населения.	СЗ: доклад
8.	Санитарно-эпидемиологические требования к средствам размещения	ПЗ: решение практических задач

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания обучающемуся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2-х недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа, направленная на формирование указанной компетенции, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1. - Организация самостоятельной работы обучающихся

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
3	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
4	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
5	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
6	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
7	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.
8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1, обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины используются разнообразные образовательные

технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 3,7);
- проблемная лекция (тема № 2,4,6);
- лекция-презентация (тема № 5,8).

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал. В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры блюд или технологических проблем.

Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

Электронная презентация – это эффективный способ представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Выбор темы, подбор материала определяется содержанием темы дисциплины. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной, привлекательной для обучающихся.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Феоктистова, Т. Г. Производственная санитария и гигиена труда : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 382 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM.

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. (Высшее образование: Бакалавриат)	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM.
Воронцова Г.Г. Безопасность на предприятиях гостеприимства : учебное пособие / Г.Г.Воронцова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 74 с. : табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, а также помещения для самостоятельной работы. Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технология продукции предприятий питания».

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г

2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).