

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных
комплексах

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, доцент, Кольман О.Я.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность, формирование у выпускников общекультурных и профессиональных компетенций, в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области санитарии и гигиены питания является дисциплина «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах».

Цель изучения дисциплины: подготовить высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия ресторанно-гостиничных комплексов.

1.2 Задачи изучения дисциплины

изучить действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятиях общественного питания при гостиницах и других средствах размещения с целью контроля выполнения санитарных норм;

изучит порядок осуществления производственного контроля на всех фазах производства кулинарной продукции с целью определения соответствия качества производимой продукции действующим санитарным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения.

овладеть методами профилактики пищевых отравлений и алиментарных болезней;

изучить методы гигиенической оценки пищевых продуктов, ознакомить студентов с конкретными современными материалами по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях ресторанно-гостиничных комплексах;

овладеть методами и средствами дезинфекции.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной	

профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	
--	--

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Основные понятия о санитарии и гигиене в гостинично-ресторанных комплексах. Законодательная база санитарии в РФ									
	1. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Федеральное законодательство в области санитарии и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	0,5							
	2. Законодательная база РФ в области санитарии и гигиены для гостинично-ресторанных комплексов							20	
2. Гигиенические требования к различным группам помещений гостиничных комплексов									
	1. Гигиенические требования к микроклимату, водоснабжению, освещению, шуму, вибрации	0,5							
	2. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в гостиничных комплексах.	0,5							

3. Гигиенические требования к уборке территории и различных групп помещений гостиничных комплексов.	0,5							
4. Гигиенические требования к уборке различных групп помещений гостиничных комплексов.			2					
5. Гигиенические требования к различным группам помещений гостиничных комплексов							20	
3. Гигиенические требования к ресторанным комплексам								
1. Гигиенические требования к микроклимату, водоснабжению, освещению, шуму, вибрации	0,5							
2. Исследование органолептических и химических показателей водопроводной воды								
3. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания								
4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторанных комплексов. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.	0,5							
5. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.	0,5							
6. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.			2					
7. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	0,5							

8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.								
9. Гигиенические требования к уборке территории и помещений ресторано-гостиничных комплексов							6	
10. Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания.	1							
11. Оценка качества подсолнечного масла и кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра.			1					
12. Санитарно-гигиеническая оценка качества сырья и готовой продукции общественного питания. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания.			1					
13. Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов							10	
14. Санитарно-гигиеническая обработка сырья поступающего на предприятия общественного питания.							10	
4. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций								
1. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	0,5							
5. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их								

1. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы	0,5							
2. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций							13	
3. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика. Пищевые отравления их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.								
4. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.							13	
5. Промежуточная аттестация								
Всего	6		6				92	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
2. Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1(Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет).
3. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для вузов (СПб.: Троицкий мост).
4. Денисова И. П. Санитария и гигиена: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»](Красноярск: СФУ).
5. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
5. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
6. Архиватор: ZIP, WinRAR.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
2. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Материально-техническая база необходимая для осуществления образовательной деятельности по дисциплине «Санитария и гигиена питания»:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, № 2-11
Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX -3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, № 2-04
Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ул. Лиды Прушинской, зд.2: проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, расстойный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для самостоятельной работы, № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы, № 3-02, ул. Лиды Прушинской, зд.2: специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.