

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.08.2026 12:44:05  
Уникальный идентификатор документа:  
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных  
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ САНИТАРИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии  
Квалификация выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очная  
Год набора – 2025

Рабочая программа дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 09 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства  
и международных бизнес-коммуникаций,  
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                                               | 4  |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....                                                                                              | 4  |
| 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....                                                                                                                                                                             | 5  |
| 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....                  | 5  |
| 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....                                                                                | 6  |
| 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....                                                                                                         | 10 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                        | 10 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....                                                                                                                          | 11 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                                                      | 11 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем..... | 12 |
| 11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....                                                                                                                               | 13 |

## 1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Наименование дисциплины

Основы санитарии в индустрии гостеприимства

### 1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний в области основ санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

### 1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение общих положений и нормативно-законодательной базы,
- усвоение знаний о структуре, санитарно-техническом устройстве и организации работы предприятия общественного питания,
- изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию на предприятиях общественного питания,
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенций выпускника                                                                                                     | Код и наименование индикатора достижения компетенций                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1. Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. | ПК-1.1. Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания                                                         |
|                                                                                                                                               | ПК-1.2. Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания    |
|                                                                                                                                               | ПК-1.3. Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания |
| ПК-6. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания.                                                           | ПК-6.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей                                                                           |
|                                                                                                                                               | ПК-6.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности.                          |
|                                                                                                                                               | ПК-6.3. Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов.                                                 |
| ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных                                                                                    | ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.                                                                                                                                                                                                                                                              | ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.                                                                                           |
| ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания. | ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания. |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Дисциплина изучается на 3 курсе, 6 семестр.

#### Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

| Вид учебных занятий                                                   | Всего     | Разделение по семестрам |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
|                                                                       |           | 6                       |
| Общая трудоемкость, ЗЕТ                                               | 2         | 2                       |
| Общая трудоемкость, час.                                              | 72        | 72                      |
| <b>Аудиторные занятия, час.</b>                                       | <b>26</b> | <b>26</b>               |
| Лекции, час.                                                          | 14        | 14                      |
| Практические занятия, час.,<br>в т.ч. в форме практической подготовки | 12<br>12  | 12<br>12                |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                         | <b>46</b> | <b>46</b>               |
| Курсовой проект (работа)                                              | -         | -                       |
| Контрольные работы                                                    | -         | -                       |
| Вид итогового контроля (зачет, экзамен)                               | зачёт     | зачёт                   |

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

### **5.1. Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства».**

**Тема 1. Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.** Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.

**Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.**

**Тема 1. Гигиена воздуха.** Нормативные документы. Микроклиматические параметры воздушной среды. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

**Тема 2. Гигиена воды.** Нормативные документы. Органолептические показатели. Микробиологические и паразитологические показатели. Химические и радиационные показатели. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации.

**Тема 3. Гигиена почвы.** Составляющие почвы. Загрязнение почвы. Эпидемиологическое значение почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы. Нормативные документы.

**Тема 4. Гигиена освещения.** Естественное и искусственное освещение. Гигиенические требования.

**Тема 5. Гигиена шума и вибрации.** Влияние шума и вибрации на организм. Гигиеническая оценка шума и вибрации. Защита от шума и вибрации.

**Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания**

**Тема 1. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания.** Нормативные документы. Гигиенические требования к выбору участка для предприятия общественного питания. Генплан участка. Планировка и устройство предприятий общественного питания. Гигиенические требования к отделке помещений предприятия общественного питания.

**Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.** Санитарный режим предприятия. Дезинфекция на предприятии питания. Личная гигиена работника. Гигиенические требования к технологическому процессу. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции.

**Раздел 4. Пищевые заболевания.**

**Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания.** Источники инфекций. Механизмы передачи инфекционных заболеваний. Острые кишечные инфекции. Зоонозные инфекции. Меры профилактики.

**Тема 2. Пищевые отравления и гельминтозы.** Пищевые отравления микробной природы. Пищевые отравления немикробной природы. Гельминтозы. Меры профилактики.

**Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.**

**Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.** Экспертиза мясных продуктов. Экспертиза рыбы. Экспертиза молочных продуктов. Экспертиза яичных продуктов. Гигиеническая оценка качества зерна и продуктов его переработки.

**Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов**

**Тема 1. Система ХАССП (НАССР).** Нормативные документы. Принципы системы. Использование на производстве.

## 5.2. Тематический план

| Номера и наименование разделов и тем                                                                                                         | Количество часов      |                           |                       |        |                         |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|--------|-------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              | Общая<br>трудоёмкость | из них                    |                       |        |                         |                                                |
|                                                                                                                                              |                       | Самостоятельная<br>работа | Аудиторные<br>занятия | из них |                         |                                                |
|                                                                                                                                              |                       |                           |                       | Лекции | Практические<br>занятия | из них<br>Практи-<br>ческая<br>подго-<br>товка |
| Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства»                                                                      |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор».                                                                         | 3                     | -                         | 3                     | 3      | -                       | -                                              |
| Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Гигиена воздуха.                                                                                                                     | 5                     | -                         | 5                     | 4      | 1                       | 1                                              |
| Тема 2. Гигиена воды.                                                                                                                        | 2                     | -                         | 2                     | 2      | -                       | -                                              |
| Тема 3. Гигиена почвы.                                                                                                                       | 1                     | -                         | 1                     | 1      | -                       | -                                              |
| Тема 4. Гигиена освещения.                                                                                                                   | 3                     | -                         | 3                     | 1      | 2                       | 2                                              |
| Тема 5. Гигиена шума и вибрации.                                                                                                             | 2                     | -                         | 2                     | 1      | 1                       | 1                                              |
| Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания                               |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Гигиенические требования к про-ектированию и размещению предприятий общественного питания.                                           | 26                    | 26                        | -                     | -      | -                       | -                                              |
| Тема 2. Санитарно-гигиенические требо-вания к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.                                    | 22                    | 20                        | 2                     |        | 2                       | 2                                              |
| Раздел 4. Пищевые заболевания                                                                                                                |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Пищевые инфекционные заболе-вания.                                                                                                   | 2                     | -                         | 2                     | -      | 2                       | 2                                              |
| Тема 2. Пищевые отравления и гельминто-зы.                                                                                                   | 2                     | -                         | 2                     | -      | 2                       | 2                                              |
| Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов                                         |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Санитарно-гигиенические требо-вания к качеству продовольственного сы-рья и пищевых продуктов.                                        | 2                     | -                         | 2                     | -      | 2                       | 2                                              |
| Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов                                                                     |                       |                           |                       |        |                         |                                                |
| Тема 1. Система ХАССП (НААСР).                                                                                                               | -                     | -                         | -                     | 2      | -                       | -                                              |
| Всего по дисциплине                                                                                                                          | 72                    | 46                        | 26                    | 14     | 12                      | 12                                             |
| Всего зачетных единиц                                                                                                                        | 2                     |                           |                       |        |                         |                                                |

### 5.3. Лекционные занятия

| Тема                                                                                                                                                | Содержание                                                                                                                                                                                             | часы | Формируемые компетенции       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|
| <b>Раздел 1. Введение в курс «Основы санитарии в индустрии гостеприимства».</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                        |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.                                                                          | Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Контроль соблюдения санитарного законодательства.                                     | 3    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания</b> |                                                                                                                                                                                                        |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Гигиена воздуха.                                                                                                                     | Нормативные документы. Микроклиматические параметры воздушной среды. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.                               | 4    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 2.</b> Гигиена воды.                                                                                                                        | Нормативные документы. Органолептические показатели. Микробиологические и паразитологические показатели. Химические и радиационные показатели. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации. | 2    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 3.</b> Гигиена почвы.                                                                                                                       | Составляющие почвы. Загрязнение почвы. Эпидемиологическое значение почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы. Нормативные документы.                                                            | 1    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 4.</b> Гигиена освещения.                                                                                                                   | Естественное и искусственное освещение. Гигиенические требования.                                                                                                                                      | 1    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 5.</b> Гигиена шума и вибрации.                                                                                                             | Влияние шума и вибрации на организм. Гигиеническая оценка шума и вибрации. Защита от шума и вибрации.                                                                                                  | 1    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                        |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Система ХАССП (НААСР).                                                                                                               | Нормативные документы. Принципы системы. Использование на производстве.                                                                                                                                | 2    | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |

### 5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

| Тема                                                                                                                                                | Содержание                                     | час. | Формируемые компетенции | Методы и формы контроля формируемых компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------|-------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания</b> |                                                |      |                         |                                                 |
| <b>Тема 1.</b> Гигиена воздуха.                                                                                                                     | Решение ситуационных задач по гигиене воздуха. | 1    | ПК-1<br>ПК-6            | Устный опрос<br>Практическое                    |

|                                                                                                                       |                                                                                                                             |   |                               |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                                                             |   | ПК-7<br>ПК-10                 | задание (ситуационные задачи)              |
| <b>Тема 4.</b> Гигиена освещения.                                                                                     | Решение ситуационных задач по гигиене освещения.                                                                            | 2 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практическое задание (ситуационные задачи) |
| <b>Тема 5. Гигиена шума и вибрации.</b>                                                                               | Решение ситуационных задач по гигиене шума.                                                                                 | 1 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практическое задание (ситуационные задачи) |
| <b>Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания</b> |                                                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 2.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу.       | Работа с конспектом «Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу»       | 2 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Конспект                                   |
| <b>Раздел 4. Пищевые заболевания</b>                                                                                  |                                                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 1.</b> Пищевые инфекционные заболевания.                                                                      | Работа с конспектом «Пищевые инфекционные заболевания»                                                                      | 2 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Конспект                                   |
| <b>Тема 2.</b> Пищевые отравления и гельминтозы.                                                                      | Работа с конспектом «Пищевые отравления и гельминтозы»                                                                      | 2 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Конспект                                   |
| <b>Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>           |                                                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 1.</b> Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.            | Работа в малых группах по теме «Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов» | 2 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Ментальная карта                           |

### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

| Тема                                                                                                                  | Виды самостоятельной работы                                                                         | час. | Формируемые компетенции       | Методы и формы контроля формируемых компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания</b> |                                                                                                     |      |                               |                                                 |
| <b>Тема 1.</b> Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания               | Конспект «Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания» | 26   | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (конспект).     |

|                                                                                                                 |                                                           |    |                               |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|-------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Тема 2.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятия питания и технологическому процессу. | Конспект «Дезинфекция. Современные средства дезинфекции». | 20 | ПК-1<br>ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (конспект). |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|-------------------------------|---------------------------------------------|

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Печатные издания**

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник / С.В. Безрукова. - 3-е изд. – М.: Академия, 2021. - 208 с.

2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2021. - 468с

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 235 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560772> (дата обращения: 23.04.2025).

2. Козлов А.И. Экология человека. Питание: учебник для вузов / А.И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 236 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561943> (дата обращения: 23.04.2025).

3. Медико-биологические основы безопасности: учебник для вузов / О.М. Родионова, Е.В. Аникина, Б.И. Лавер, Д.А. Семенов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 475 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562737> (дата обращения: 23.04.2025).

4. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624> (дата обращения: 23.04.2025).

### **Дополнительные источники**

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для вузов / Е.А. Рубина. - М.: Академия, 2021- 288с.: ил. - (Высшее профессиональное образование).

2. Сметанин В.Н. Основы дезинфектологии: учебник для вузов / В.Н. Сметанин, Т.Д. Здольник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 251 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567223> (дата обращения: 23.04.2025).

3. Трифонова Т.А. Прикладная экология человека: учебник для вузов / Т.А. Трифонова, Н.В. Мищенко, Н.В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва:

Юрайт, 2025. — 206 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563802> (дата обращения: 23.04.2025).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Электронные образовательные ресурсы**

• Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

• Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>

• Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>

• ЭБС «Юрайт»: <https://urait.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина «Основы санитарии в индустрии гостеприимства» обладает огромным гуманистическим потенциалом, знакомство с её основами способствует формированию общей и научной культуры обучающегося, обеспечивает профессиональную подготовку, развивает его мировоззрение, формирует общепрофессиональные компетенции, касающиеся готовности разрабатывать технологии гостиничного дела, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы хозяйственной деятельности, используемые в процессе производства продукции, выполнения работ, предоставления услуг.

**Структура дисциплины** включает в себя шесть тематических разделов, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Раздел 1. Введение в курс ««Основы санитарии в индустрии гостеприимства»».

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.

Раздел 3. Гигиенические требования к проектированию, размещению и содержанию предприятий общественного питания

Раздел 4. Пищевые заболевания.

Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 6. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик решения задач. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом;
- Подготовка к тесту.

# 10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

## *Перечень информационных технологий:*

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;  
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;  
 портал института <http://portal.midis.info>

## *Перечень программного обеспечения:*

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)  
 Битрикс 24  
 Яндекс браузер  
 Mozilla Firefox  
 Microsoft™ Office®  
 МойОфис  
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

## *Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы*

«Гарант аэро»  
 КонсультантПлюс

### Сведения об электронно-библиотечной системе

| № п/п | Основные сведения об электронно-библиотечной системе                                                                                                                                                                                     | Краткая характеристика                                                             |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет | Образовательная платформа «Юрайт»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> |

# 11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| № п/п | Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий | Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения                                                                                                                                                                           |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Лекционная аудитория № 219                                                       | Компьютер<br>Проектор<br>Экран<br>Парты<br>Стол преподавателя<br>Стулья<br>Стул преподавателя<br>Доска магнитно-маркерная<br>Светильники<br>Кафедра<br>Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                   | среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. | Библиотека<br>Читальный зал № 122 | <p>Автоматизированные рабочие места библиотекарей</p> <p>Автоматизированные рабочие места для читателей</p> <p>Принтер</p> <p>Сканер</p> <p>Стеллажи для книг</p> <p>Кафедра</p> <p>Выставочный стеллаж</p> <p>Каталожный шкаф</p> <p>Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)</p> <p>Стенд информационный</p> <p>Условия для лиц с ОВЗ:</p> <p>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ</p> <p>Линза Френеля</p> <p>Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата</p> <p>Клавиатура с нанесением шрифта Брайля</p> <p>Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ</p> <p>Световые маяки на дверях библиотеки</p> <p>Тактильные указатели направления движения</p> <p>Тактильные указатели выхода из помещения</p> <p>Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения</p> <p>Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля</p> <p>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> |