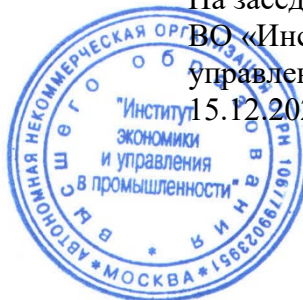


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.03.2026 15:50:40
Уникальный идентификатор документа:
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**
*Экономический факультет
Кафедра Экономики*

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого Совета АНО
ВО «Институт экономики и
управления в промышленности»
15.12.2025 г. протокол № 18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ»**

43.03.03 «Гостиничное дело»
(профиль – Гостиничный и ресторанный бизнес)

Квалификация выпускника: бакалавр

Москва, 2025 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является – подготовка квалифицированных специалистов, которые обладают умениями и навыками обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, современными знаниями о требованиях санитарного - эпидемиологического законодательства к организации и функционированию предприятий гостиничного и ресторанного сервиса, а также о принципах проведения санитарно-эпидемиологического контроля в процессе хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины:

- систематизация и углубление знаний обучающихся об основах законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, его роли в обеспечении безопасности предоставляемых населению услуг;
 - формирование у обучающихся представлений об основных требованиях санитарно-эпидемиологического законодательства к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц при проектировании, реконструкции, строительстве и эксплуатации гостиниц;
 - формирование у обучающихся представлений об основных требованиях санитарно-эпидемиологического законодательства к условиям труда и личной гигиене персонала, которые следует соблюдать при эксплуатации гостиниц;
 - изучение основных принципов и подходов к осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе оказания услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- освоение обучающимися методов и условий обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания услуг, предоставляемых в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Планируемые результаты обучения дисциплине

Изучение дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль» направлено на формирование следующих **универсальных компетенций и индикаторов их достижения:**

Категория (группа) УК	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции
	УК-8. Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и в	УК-8.1. Знает теоретические, правовые и организационные основы БЖД; методы идентификации вредных и опасных факторов; способы и средства защиты от негативных производственных факторов; последствия воздействия на человека вредных и опасных факторов;

	профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	методы прогнозирования ЧС и их последствий; действия в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера; физиологию труда, микроклимат, критерии комфортности и безопасности УК-8.2. Умеет идентифицировать опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от негативных факторов природного и техногенного характера; оказывать первую медицинскую помощь в ЧС УК-8.3. Владеет законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды
--	---	--

общепрофессиональных компетенций и индикаторов их достижения:

Категория (группа) ОПК	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений общепрофессиональной компетенции
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

2.2. Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы государственной политики по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил и выполнением санитарно-профилактических мероприятий

Уметь:

- организовывать и проводить санитарно-эпидемиологический контроль в сфере гостеприимства и общественного питания; адресно применять нормативно-правовые акты, регулирующие и регламентирующие деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания

Навыки и/или опыт деятельности:

- навыки осуществления эффективного выполнения требований к санитарно-профилактическим мероприятиям в сфере гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла дисциплин учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля подготовки «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**4.1. Тематический план**

№ темы	Наименование темы дисциплины	Количество часов контактной работы			Итого ак.часов
		Лекции	Практические занятия	Самостоятель- ная работа	
1.1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения	2	4	7	13
1.2	Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	3	4	7	14
1.3	Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование	2	3	7	12
1.4	Санитарные нормы и правила	3	3	6	12
2.1	Производственный контроль	3	4	6	13
2.2	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	3	4	7	14

2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения	2	3	7	12
2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению	3	4	7	14
2.5	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда	3	3	7	13
3	Форма аттестации (экзамен)	0	0	0	27
	Итого 144ч.	24	32	61	144

4.2. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел I. Основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Тема 1.1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) в системе исполнительной власти. Структура и полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Нормативно-правовое регулирование в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Основные понятия законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Тема 1.2. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Основные методы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Раскрытие понятия права на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека. Права и обязанности граждан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Права и обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.3. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Нормативная документация, в соответствии с которой осуществляется государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование. Понятия и процедуры, которые включает в себя государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Порядок разработки, утверждения и пересмотра нормативной документации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.4. Санитарные нормы и правила

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Разработка санитарных норм и правил. Утверждение санитарных норм и правил. Область применения санитарных норм и правил. Порядок применения санитарных норм и правил.

Раздел II. Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

Тема 2.1. Производственный контроль

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Понятие процедуры производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль). Порядок организации и проведения производственного контроля. Цели производственного контроля. Объекты производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Современный подход к рассмотрению гостиничных комплексов в качестве многофункциональных зданий (помещений), которые могут включать в себя направления оказания медицинских услуг (медицинские кабинеты), спортивных услуг (фитнес клубы, спортивные залы, бани, сауны), косметических услуг (парикмахерские), а также иметь производственные помещения, необходимые для деятельности гостиницы – прачечные, рестораны, химчистки. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы бань и саун, прачечных, объектов спорта, парикмахерских, ресторанов и кухонь. Санитарно-эпидемиологические требования к строительным и отделочным материалам, используемым при эксплуатации объектов гостиничного и ресторанного бизнеса.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к содержанию помещений. Требования к личной гигиене персонала. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Гигиенические требования к качеству воды и организации систем централизованного горячего водоснабжения. Правила контроля качества воды, подаваемой системой централизованного горячего водоснабжения. Гигиенические требования к качеству воды централизованных

систем питьевого водоснабжения. Контроль качества централизованных систем питьевого водоснабжения. Гигиенические требования и контроль качества воды нецентрализованных систем питьевого водоснабжения. Гигиенические требования и контроль качества воды, расфасованной в емкости.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

Основные вопросы, раскрываемые в теме: Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для изучения дисциплины используются различные образовательные технологии:

1. Технологии проведения занятий в форме диалогового общения, которые переводят образовательный процесс в плоскость активного взаимодействия обучающегося и педагога. Обучающийся занимает активную позицию и перестает быть просто слушателем семинаров или лекций. Технологии представлены: групповыми дискуссиями, конструктивный совместный поиск решения проблемы, тренинг (микрообучение и др.), ролевые игры (деловые, организационно-деятельностные, инновационные, коммуникативные и др.).

2. Для поддержки самостоятельной работы обучающихся использованы информационно-коммуникационные образовательные технологии, в частности, облачные технологии, электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), электронные средства обучения и электронно-библиотечные системы. При этом результативность организации самостоятельной работы обучающихся существенно повышается за счет доступности материалов, упорядоченности работ и возможности получения консультации преподавателя.

3. Игровые технологии основаны на теории активного обучения, для которых характерно применение имитационных и неимитационных технологий. Используется для проведения практических, семинарских и лабораторных занятий.

4. При реализации образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

- состав видов контактной работы по дисциплине (модулю), при необходимости, может быть откорректирован в направлении снижения доли занятий лекционного типа и соответствующего увеличения доли консультаций (групповых или индивидуальных) или иных видов контактной работы;
- информационной основой проведения учебных занятий, а также

организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) являются представленные в электронном виде методические, оценочные и иные материалы, размещенные в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) института, в электронных библиотечных системах и открытых Интернет-ресурсах;

- взаимодействие обучающихся и педагогических работников осуществляется с применением ЭИОС института и других информационно-коммуникационных технологий (видео-конференц-связь, облачные технологии и сервисы, др.);

- соотношение контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю) может быть изменено в сторону увеличения последней, в том числе самостоятельного изучения теоретического материала.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Раздел I. Основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Тема 1.1. Основные понятия законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Роль законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в правовой системе Российской Федерации.
2. Правовые основания и сфера деятельности Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации
3. Правовые основания и сфера деятельности Санэпид. служб министерств и ведомств.

Тема 1.2. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Перечень обязанностей и виды ответственности юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Права граждан на благоприятную среду обитания и методы их реализации.
3. Перечень обязанностей и виды ответственности индивидуальных предпринимателей в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
4. Перечень обязанностей и виды ответственности физических лиц, работающих без образования юридического лица, в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 1.3. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Виды нормативной документации, регулирующей деятельность в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса в части санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2. Порядок, сроки и объекты государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Тема 1.4. Санитарные нормы и правила

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Санитарные нормы и правила федерального и регионального значения.
2. Область и порядок применения санитарных норм и правил.
3. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для объектов общественного питания.
4. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг парикмахерской.
5. Определить перечень санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг немедицинского характера.

Раздел II. Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

Тема 2.1. Производственный контроль

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта общественного питания.
2. Объекты и методы осуществления производственного контроля гостиничного комплекса.
3. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта временного пребывания людей, расположенного в жилом здании.

Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Шум. Допустимые уровни шума. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню шумового воздействия.
2. Микроклимат. Допустимые параметры микроклимата. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к микроклимату.
3. Освещенность. Допустимые уровни освещенности. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню освещенности.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Санитарные требования к порядку организации ресторанов в составе гостиничных комплексов.
2. Санитарные требования к порядку организации объектов торговли готовыми продуктами питания.
3. Санитарные требования к порядку организации объектов по приготовлению и реализации продуктов питания.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Порядок обеспечения работников, посетителей и других заинтересованных лиц питьевой водой в гостиницах.
2. Требования к качеству питьевой и хозяйственно-бытовой воды объектов общественного питания.
3. Требования к системам централизованного и нецентрализованного водоснабжения объектов гостиничного комплекса.
4. Требования к системам централизованного и нецентрализованного водоснабжения объектов общественного питания.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

Вопросы, выносимые для самопроверки и обсуждения на практическом занятии:

1. Профилактика заболеваемости работающих.
2. Гигиена труда несовершеннолетних работников.
3. Обеспечение безопасных и благоприятных условий труда на примере (горничной, администратора, повара, уборщика, работника прачечной).

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Форма промежуточной аттестации – экзамен, который проводится на 4-м курсе в 8 семестре.

7.1. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену при проведении промежуточной аттестации по дисциплине

1. Структура и полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Основные понятия законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
3. Понятие процедуры производственного контроля
4. Объекты производственного контроля.
5. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
6. Методы контроля вредных факторов среды обитания.
7. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности.
8. Понятия и процедуры, которые включает в себя государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование.
9. Порядок применения санитарных норм и правил.
10. Требования к программе (плану) производственного контроля.
11. Полномочия органов исполнительной власти по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Основные методы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

13. Права и обязанности граждан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
14. Обязанности граждан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
15. Цели производственного контроля.
16. Санитарно-эпидемиологические требования к строительным и отделочным материалам, используемым при эксплуатации объектов гостиничного и ресторанного бизнеса.
17. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.
18. Физические факторы производственной среды.
19. Параметры микроклимата производственных, административных и жилых помещений.
20. Естественное и искусственное освещение на объектах гостиничного и ресторанного бизнеса.

7.2. Практические задания билетов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Вопрос №1 Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это:

- а) состояние безопасности населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
- б) состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
- в) состояние среды обитания населения, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

Вопрос №2 Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющим функции по разработке и утверждению государственных санитарно-эпидемиологических правил:

- а) Центр гигиены и эпидемиологии
- б) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- в) Министерство по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

Вопрос №3 Роспотребнадзор уполномочен на:

- а) федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства

б) установление перечня показателей, по которым осуществляется общественный контроль качества питьевой воды, горячей воды, и требования к установлению частоты отбора проб воды

в) санитарно-карантинный контроль в стационарных пунктах пропуска через внутригосударственные границы субъектов Российской Федерации

Вопрос №4 Вредное воздействие на человека это:

а) воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений

б) воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью текущих поколений

в) воздействие факторов окружающей антропогенной среды, создающее угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений

Вопрос №5 Цели производственного контроля представлены в статье Закона:

а) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-ФЗ)

б) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (№294-ФЗ)

в) «О защите прав потребителей» (№2300-1)

г) Кодексе РФ об административных правонарушениях (№195-ФЗ)

д) Трудовом кодексе

Вопрос №6. Производственный контроль осуществляется:

а) сотрудниками ЦГиЭ

б) специалистами Территориальных управлений Роспотребнадзора

в) индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами

г) гражданами и общественными организациями

д) все вышеперечисленное

Вопрос №7 Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны:

а) приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг

б) продолжить работу, приняв меры дисциплинарного воздействия к лицам, допустившим нарушения требований санитарных правил

в) информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил

Вопрос №8 Целью производственного контроля является:

а) проведение лабораторного контроля параметров среды обитания

б) обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания

в) проверка наличия сертификатов на реализуемую продукцию

Вопрос №9 Благоприятные условия жизнедеятельности человека это:

а) состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека

б) состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека

в) состояние среды обитания, при котором фактическое воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) допускают возможность для восстановления нарушенных функций организма человека

Вопрос №10 Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством:

а) профилактики заболеваний в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой и прогнозом ее изменения;

б) лицензирования всех видов деятельности, в том числе не представляющих потенциальную опасность для человека;

в) проведения общественного и социо-культурного мониторинга

Вопрос №11 Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны:

а) оказывать вредное воздействие на человека

б) оказывать вредное воздействие на трудовой коллектив

в) оказывать вредное воздействие на общество

Вопрос №12 работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить медицинские осмотры в целях:

а) предупреждения возникновения и распространения общих и хронических заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний

б) предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний

в) предупреждения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и острых хронических заболеваний

Вопрос №13 Работники в установленных законодательством случаях обязаны проходить:

а) первичные и ежегодные медицинские осмотры

б) предварительные и периодические медицинские осмотры

в) диспансеризацию по месту проживания

Вопрос №14: Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

а) при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей дошкольного возраста

б) при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения

в) при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством коммунальным и бытовым обслуживанием населения

Вопрос №15: Граждане имеют право:

а) на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека

б) вносить в органы государственной власти, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, предложения о проведении контрольно надзорной деятельности в отношении недобросовестных предпринимателей

в) на комфортную и безопасную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека

Шкала оценки для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1	Отлично	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию. - количество баллов за освоение компетенций от 8 до 9
2	Хорошо	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один – два

		недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя. - количество баллов за освоение компетенций от 5 до 7
3	Удовлетворительно	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы. - количество баллов за освоение компетенций от 3 до 4
4	Неудовлетворительно	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов - не сформированы компетенции, умения и навыки, количество баллов за освоение компетенций менее 3. - отказ от ответа или отсутствие ответа

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы при проведении текущего контроля по дисциплине

Устный опрос по разделу «Основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Содержит 3 вопроса.

Форма опроса – комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
3. Санитарные нормы и правила

Устный опрос по разделу «Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека при осуществлении деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса»

Содержит 3 вопроса.

Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Производственный контроль
2. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные

ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Темы рефератов по дисциплине

1. Определение перечня и порядка применения санитарных норм и правил, обязательных для объектов общественного питания.
2. Определение перечня и порядка применения санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг парикмахерской.
3. Определение перечня и порядка применения санитарных норм и правил, обязательных для гостиниц с предоставлением услуг немедицинского характера.
4. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта общественного питания.
5. Объекты и методы осуществления производственного контроля гостиничного комплекса.
6. Объекты и методы осуществления производственного контроля объекта временного пребывания людей, расположенного в жилом здании.
7. Обеспечение безопасных и благоприятных условий труда на примере рабочего места горничной.
8. Обеспечение безопасных и благоприятных условий труда на примере рабочего места администратора гостиничного комплекса.
9. Обеспечение безопасных и благоприятных условий труда на примере повара объекта общественного питания.
10. Шум. Допустимые уровни шума. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню шумового воздействия.
11. Микроклимат. Допустимые параметры микроклимата. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к микроклимату.
12. Освещенность. Допустимые уровни освещенности. Методы обеспечения соответствия помещений объектов гостиничного и ресторанного бизнеса санитарным требованиям, предъявляемым к уровню освещенности.

13. Определение условий и порядка размещения объекта общественного питания в жилом здании.
14. Определение условий и порядка размещения объекта спорта в составе гостиницы.
15. Определение условий и порядка размещения оздоровительного комплекса в составе гостиницы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проверке рефератов:

- оценка «отлично»: содержание работы полностью соответствует теме. Тема глубоко и аргументировано раскрыта. Использованы дополнительные материалы, необходимые для ее освещения. Работа структурно выдержана. Мысли изложены логически, последовательно, стилистика соответствует содержанию. Фактические ошибки отсутствуют. Заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части;
- оценка «хорошо»: тема реферата достаточно полно и убедительно раскрыта, есть незначительные замечания. Использовано достаточное количество источников и литературы. Текст изложен логически, структура выдержана, использован литературный язык и профессиональная терминология. Недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис. Имеются единичные фактические неточности. Заключение содержит выводы, вытекающие из содержания основной части;
- оценка «удовлетворительно»: тема реферата в основном раскрыта. Дан верный, но недостаточно полный ответ. Имеются отклонения от темы, отдельные ошибки, неточности, в том числе фактологические. Обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения. Материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения. Выводы не полностью соответствуют содержанию основной части;
- оценка «неудовлетворительно»: тема реферата полностью нераскрыта. Изложение нелогично, много фактологических, речевых, стилистических и других ошибок. Присутствуют многочисленные заимствования из источников. Выводы отсутствуют либо не связаны с основной частью работы.

8. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

- 1) Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Цифровой

образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100106.html>

2) Общая гигиена : учебное пособие / Ю. Ю. Елисеев, И. Н. Луцевич, А. В. Жуков [и др.]. — 2-е изд. — Саратов : Научная книга, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-9758-1807-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81073.html>

Дополнительная литература

1) Комментарий к Федеральному закону от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / О. В. Шашкова, Ю. В. Хлистун, Л. В. Савина, А. Н. Кайль ; под редакцией О. А. Слепенкова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 395 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30512.html>

2) Максименко, Л. В. Гигиена и экология человека (общая гигиена) : учебно-методические рекомендации к программированному контролю знаний / Л. В. Максименко, А. С. Ефимушкина. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2018. — 39 с. — ISBN 978-5-209-08816-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104194.html>

9. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотека <https://www.iprbookshop.ru/>

2. Электронная библиотека <https://urait.ru/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY. Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

4. Федеральный портал Российское образование . Режим доступа: <http://www.edu.ru>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень материально-технического обеспечения для реализации образовательного процесса по дисциплине:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского (практического) типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Помещения для самостоятельной работы.