

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 22.01.2026 12:56:40  
Уникальный программный ключ:  
72a7b1b1c1a0439ebc42366ed030bf219f69a



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
(филиал)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.О.04.03 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

*(код и наименование направления подготовки)*

Профиль (программа) подготовки

Организация туристской деятельности

*(направленность (профиль) (уровень бакалавриата))*

Квалификация выпускника Бакалавр

## 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 по дисциплине

Изучение дисциплины «Санитарно-эпидемиологический контроль» направлено на формирование следующих компетенций:

#### **универсальных компетенций и индикаторов их достижения:**

Категория (группа) УК	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в 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	УК-8.1 - Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности УК-8.2 - Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях УК-8.3 - Владеет методами прогнозирования возникновения опасных

		или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
--	--	--

### общефессиональных компетенций и индикаторов их достижения:

Категория (группа) ОПК (при наличии)	Код и наименование общефессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений общефессиональной 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 дисциплинам обязательной части направления подготовки 43.03.02 «Туризм» профиля «Организация туристской деятельности».

## 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины	Всего часов		
	Для очной формы обучения	Для очно-заочной формы обучения	Для заочной формы обучения
<b>Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов)</b>	4/144		
<b>Контактная работа – аудиторные занятия:</b>	60		
Лекции	24		

Семинары, практические занятия	32		
Лабораторные работы			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)</b>	52		
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	Экзамен		

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1 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.

## 5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

**Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: 3.Е. (часов)**

**4 (144)**

Форма обучения

**Очная**

Вид контроля

**Экзамен**

№ п.п.	Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД	Очная				Очно-заочная				Заочная			
		Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС
		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР	
1.	Тема 1.1.	2	4		5								
2.	Тема 1.2.	4	4		8								
3.	Тема 1.3.	2	2		5								
4.	Тема 1.4.	4	2		6								
5.	Тема 2.1.	2	4		6								
6.	Тема 2.2.	2	4		7								
7.	Тема 2.3.	2	4		4								
8.	Тема 2.4.	2	4		6								
9.	Тема 2.5.	4	4		5								
10.	Промежуточная аттестация (часов)	36											
<b>ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>		<b>24</b>	<b>32</b>		<b>52</b>								

## 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. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **Основная литература**

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1.	Овчаренко Н.П.	Организация гостиничного дела Учебное пособие для бакалавров (книга)	Дашков и К	2018	<a href="https://www.iprbookshop.ru/75213.html">https://www.iprbookshop.ru/75213.html</a>
2.	Зурабина Е.И.	Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга)	Троицкий мост	2019	<a href="https://www.iprbookshop.ru/84651.html">https://www.iprbookshop.ru/84651.html</a>
3.	Жиляков Е.В.	Производственная санитария	Тюменский	2018	<a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>



		и гигиена труда. Учебное пособие (книга)	индустриальный университет		kshop.ru/83722.html
--	--	--	----------------------------	--	---------------------

\*ЭБС – электронно - библиотечная система

#### Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
1.	Ханнанова-Фахрутдинова Л.Р.	Гигиена и экология человека: гигиена труда и отдыха. Учебно-методическое пособие (книга)	Казанский национальный исследовательский технологический университет	2018	<a href="https://www.iprbookshop.ru/94968.html">https://www.iprbookshop.ru/94968.html</a>
2.	Степанова И.В.	Санитария и гигиена питания. Учебное пособие (книга)	Троицкий мост	2014	<a href="https://www.iprbookshop.ru/40890.html">https://www.iprbookshop.ru/40890.html</a>
3.	Захарова Н.А.	Основы гостиничного дела. Учебное пособие	Ай Пи Ар Медиа	2020	<a href="https://www.iprbookshop.ru/93543.html">https://www.iprbookshop.ru/93543.html</a>

### 8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Интернет ресурс (адрес) Название программы/Системы	Описание ресурса Описание программы/Системы
1.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно – правовой портал Гарант.РУ
2.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Информационно – справочная система КонсультантаПлюс
3.	<a href="http://www.iprbooks.ru">www.iprbooks.ru</a>	Электронно-библиотечная система

### 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекционные и практические занятия проводятся в аудиториях, оснащенных презентационным оборудованием (компьютер, имеющий выход в Интернет, мультимедийный проектор, экран, акустические системы), доской, рабочими учебными столами и стульями.

При необходимости занятия проводятся в компьютерных классах, оснащенных доской, экраном, рабочими учебными столами и стульями, персональными компьютерами, объединенными в локальные сети с выходом в Интернет, с установленным лицензионным программным обеспечением, с подключенным к ним периферийным устройством и оборудованием (мультимедийный проектор, акустическая система и пр.).

### 10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия;

- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа студентов.

## **2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:**

- интерактивные лекции, проходящие в форме конструктивного диалогового общения, творческого поиска и сопровождаются демонстрацией слайд – презентаций;
- проблемное обучение, стимулирующее обучающихся к самостоятельному поиску знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение, способствующее трансформации полученных теоретических знаний в практику путем моделирования предметного и социального содержания профессиональной деятельности;
- обучение на основе опыта, позволяющее активизировать познавательную деятельность обучающихся за счёт ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;
- междисциплинарное обучение, позволяющее группировать и концентрировать знания из разных областей в контексте решения конкретной задачи;
- работа в команде, стимулирующая обучающихся к совместной групповой деятельности под руководством преподавателя, которая направлена на творческий поиск решения конкретной задачи;
- учебные кейсы, способствующие анализу реальных проблемных ситуаций и поиску оптимальных решений на основе наилучших практик;
- ролевые игры, позволяющие моделировать реальную ситуацию из профессионального вида деятельности, в которой обучающиеся действуют в рамках выбранных ими ролей, руководствуясь при этом не только характером своей роли, но и внутренней логикой среды действия;
- опережающая самостоятельная работа, позволяющая обучающимся изучать новый материал до его изложения преподавателем на лекции или практических занятиях;
- групповое обсуждение и анализ полученных бакалавром результатов по исследуемой проблематике в процессе защиты реферата.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			