АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.16 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Автор: А.Некрасов, к.ю.н., доцент кафедры

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Сформировать способность к разработке и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по осуществлению производственного контроля; внедрению системы обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания

План курса:
Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-гигиенического надзора ведение.

Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативно-правовые акты. Обязанности предпринимателей. Цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Учреждения Роспотребнадзора. Права и обязанности государственных санитарных врачей.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к размещению и планировке, к факторам производственной среды и благоустройству предприятий быстрого питания.

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия и генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, процент застройки и др. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Значение состояния производственной среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.

Гигиенические требования к вентиляции и отоплению.

Характеристика источников водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации.

Гигиенические требования к сбору и удалению твердых отбросов.

Требования к освещенности помещений предприятия, к виду и расположению ламп и устройству осветительной арматуры. Требования к уровням шума и вибрации.

Тема 3. Санитарные требования содержанию предприятий и личной гигиене персонала. Профилактика пищевых инфекций и отравлений

Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

Понятие о дезинфекции. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях питания.

Классификация, характеристика и правила использования моющих средств для обработки посуды, инвентаря, оборудования.

Понятие дезинсекции и дератизации на предприятиях ресторанного бизнеса.

Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе.

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути передачи инфекций. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях питания. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Профилактика токсикозов на предприятиях питания. Немикробные пищевые отравления.

Тема 4. Требования к безопасности сырья и пищевых продуктов

Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Показатели качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.

Понятие особо скоропортящиеся продукты

Санитарные требования к приемке продуктов и проведению входного контроля их качества и безопасности.

Гигиенические требования к хранению основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов. СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Тема 5. Требования к кулинарной обработке и реализации готовой продукции. Производственный контроль на предприятиях быстрого питания.

Значение кулинарной обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.

Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Требования к качеству и безопасности кулинарной продукции и готовой пищи.

Цели и объекты производственного контроля. Понятие плана производственного контроля. Требования к разработке плана производственного контроля, аварийные ситуации. Предупреждающие мероприятия по предотвращению нарушения санитарных требований на предприятии ресторанного бизнеса. Ответственность за соблюдение санитарного и гигиенического законодательства на предприятии.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.16 «Правовое обеспечение деятельности предприятий питания» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 240с. [Электронный ресурс].
2. Артёмова, Е.Н. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / К.В. Власова, С.Г. Ушакова, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2014 .- 207 с. - 206 с.