

## Описание дополнительной профессиональной программы «Соблюдение санитарных норм и правил работниками сферы туризма и сервиса»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Соблюдение санитарных норм и правил работниками сферы туризма и сервиса» (36 часов) разработана для педагогических работников и других сотрудников, профессиональная деятельность которых связана с туризмом и сервисом (директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников номерного фонда, менеджеров ресторана и т.д)

К освоению программы допускаются лица со средним профессиональным и/или высшим образованием.

**Целью программы является** совершенствование профессиональных компетенций в области соблюдения санитарных норм и защиты прав потребителей педагогических работников и других сотрудников, профессиональная деятельность которых связана с туризмом и сервисом (директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников службы бронирования, ресторанов, номерного фонда).

**Основными задачами программы являются:**

- систематизация обязательных санитарно-эпидемиологических требований в области туризма и сервиса;
- систематизация знаний в сфере защиты прав потребителей;
- совершенствование знаний основных принципов санитарно-противоэпидемического режима в сфере гостеприимства;
- организация и контроль основных санитарно-противоэпидемических мероприятий направленных на предотвращение возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях гостиничного бизнеса

В рамках обучения предусмотрены теоретические и практические занятия с преподавателями, а также самостоятельная работа, изучение дополнительных материалов. Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных технологий.

При успешном завершении программы выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Программа содержит следующие модули:

### **Модуль 1. Теоретический блок**

1. Нормативно-правовое обеспечение в сфере гостиничного бизнеса
2. Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса
3. Санитарные требования к содержанию и уборке:

номерного фонда гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления

детей и молодежи

бассейнов, спа-салонов

зон приема пищи (столовая, ресторан)

прачечных, химчисток

салонов красоты

4. Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг
5. Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса

## **Модуль 2. Практический блок**

1. Перечень документов, необходимых на объектах гостиничного бизнеса
2. Алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекционных заболеваний, передающихся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса
3. Алгоритм проведения текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
4. Алгоритм использования моющих и дезинфицирующих средств при уборке зон приема пищи
5. График текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения
6. Требования к номерам гостиниц

Авторы программы:

Погодина А.Н., заведующий отделением по вопросам санитарно -гигиенического воспитания и обучения, врач по гигиеническому воспитанию "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора;

Буркова Е.В., заместитель заведующего отдела организации пропаганда ЗОЖ и санитарно-гигиенического просвещения, врач по гигиеническому воспитанию ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора.