

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиенического образования населения»  
Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ «Центр гигиенического  
образования населения»

Роспотребнадзора

Симкалова Л.М.



« 03 » ноября 2022 год

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации**

**«Соблюдение санитарных норм и правил работниками сферы туризма и  
сервиса»**

**(36 часов)**

Автор:

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

**Москва  
2022**

## Раздел 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель реализации программы

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 и др).

### Совершенствуемые компетенции

№	Компетенция	Направление подготовки 43.02.14 Гостиничное дело СПО
		Код компетенции
1.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	ПК 2.2
2.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	ПК 2.3
3.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	ПК 3.2
4.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	ПК 3.3

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552 в соответствии с профессиональным стандартом 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 декабря 2018 года N 769н.

## 1.2. Планируемые результаты обучения

№	Знать / Уметь	Направление подготовки 44.02.14 гостиничное дело
		Код компетенции
1.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере общественного питания;</li> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к уборке и содержанию помещений общественного питания;</li> <li>- требование к хранению, маркировке, дезинфекции и применению уборочного инвентаря;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу и личной гигиены сотрудников общепита гостиницы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать деятельность по обеспечению санитарного содержания помещений и оборудования общественного питания в соответствии с требованиями действующего СанПиН;</li> <li>- организовывать и контролировать процессы уборки на предприятии общественного питания;</li> <li>- планировать процедуру уборки помещений общественного питания в условиях распространения инфекционных заболеваний, в том числе коронавирусной инфекции;</li> <li>- анализировать результаты уборки помещений и технологического оборудования общепита.</li> </ul>	ПК-2-2
2.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии и показатели качества уборки помещений и оборудования общепита</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выполнение сотрудниками стандартов уборки.</li> </ul>	ПК 2-3
3.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>- задачи, функции и особенности работы службы уборки номерного фонда санаториев, гостиниц, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к уборке и содержанию помещений номерного фонда гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи;</li> <li>- требование к хранению, маркировке, дезинфекции и применению уборочного инвентаря;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу и личной гигиены сотрудников номерного фонда</li> </ul>	ПК 3-2



<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать деятельность по обеспечению санитарного содержания номерного фонда в соответствии с требованиями действующего СанПиН;</li> <li>- организовывать и контролировать процессы уборки номерного фонда:</li> <li>- планировать процедуру уборки номерного фонда в условиях распространения инфекционных заболеваний, в том числе коронавирусной инфекции;</li> <li>- анализировать результаты уборки помещений гостиниц, санаториев, домах отдыха и оздоровления детей и молодежи</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии и показатели качества уборки помещений гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выполнение сотрудниками стандартов уборки</li> </ul>	<p>ПК 3-3</p>
---	---------------

**Направление подготовки:** гостиничное дело

**Область профессиональной деятельности:** туризм и сервис

**1.4. Форма обучения:** очно-заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

**1.5. Режим занятий:** 3 часа в день, 3 раз в неделю.

**1.6. Срок освоения:** 4 недели.

**1.7. Трудоемкость программы:** 36 часов.

**1.8. Задачи:** систематизация обязательных санитарно-эпидемиологических требований в области туризма и сервиса; 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.

**1.9. Категория слушателей:** педагогические работники обучающие слушателей на ведение профессиональной деятельности по программе «Туризм и сервис», директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников службы бронирования, ресторанов, номерного фонда и других.

После прохождения обучения участникам выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

**1.10 Количество часов на усвоение программы**



В таблице указывается количество часов, отведенное на усвоение программы повышения квалификации в соответствии с учебно-тематическим планом.

Общее количество часов	Лекция	Практическая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная и итоговая аттестация
<b>36</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

## Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), вида аттестации	Внеаудиторные учебные занятия, учебные работы				Аттестация	Формы аттестации, контроля	Трудоемкость
		Всего час.	Онлайн Лекции	Онлайн Практ. занятия	Сам. работа			
1.	Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного бизнеса	4	2	1	0.5	0.5	Входное тестирование	4
2.	Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	4	2	1	0.5	0.5	тест	

3.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	2	1		0.5	0.5	тест	2
4.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	3.5	2		1	0.5	тест	4
5.	Санитарные требования к содержанию и уборке санитарно-технических зон, бассейнов, саун, салонов и бань	4	2	1	0.5	0.5	тест	4
6.	Санитарные требования к уборке зон приема пищи (столовая, ресторан, бар)	4	2	1	0.5	0.5	тест	4
7.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)	2	1		0.5	0.5	тест	2
8.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салон красоты)	4	2	1	0.5	0.5	тест	4
9.	Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг	4	2	1	0.5	0.5	тест	4

10.	Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса	3,5	2		1	0,5	тест	4 Выходное тестирование
	Итоговая аттестация	1				1	Зачет на основании совокупности выполненных практических работ и тестирования	1
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>36</b>

## 2.2. Учебная программа

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного бизнеса	лекция 2 часа	Основы санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей в сфере оказания гостиничных, бытовых услуг и услуг общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы гостиниц и их структурных подразделений, общественного питания.	<b>Знать:</b> - основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса и оказания бытовых услуг населению
	Практикум, 1 час	<i>Входное тестирование</i> <i>Практическая работа № 1</i> На основе изучения действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии	<b>Уметь:</b> -применить на практике основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса



	Самостоятельная работа, 0,5 часа	Самостоятельное изучение нормативно-правовых актов РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	<b>Знать:</b> основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
<b>Тема 2</b> Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	Онлайн-лекция, 2 часа	Основные инфекционные заболевания передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса. Их симптомы и профилактика.	<b>Знать:</b> основные инфекционные заболевания, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - основные симптомы инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - профилактику инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса
	Практикум 1 часа	<i>Практическая работа № 2</i>  Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса	<b>Уметь:</b> -осуществлять профилактику возникновения вспышек инфекционных заболеваний на предприятии гостиничного бизнеса
	Самостоятельная работа, 0,5 часа	Самостоятельно изучить по материалам, предоставленным ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора основные инфекционные заболевания передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса. Их симптомы и профилактика.	<b>Знать:</b> основные инфекционные заболевания, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - основные симптомы инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - профилактику инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала

<b>Тема 3</b> Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	Лекция, 1 часа	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в гостиницах	<b>Знать:</b> -принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в гостиницах
	Самостоятельная работа, 0,5 часа	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов гостиниц	<b>Знать:</b> - санитарно-гигиенические требования и регламенты гостиниц; - требования к организации уборки и дезинфекции в гостиницах в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся, степени усвоения изученного материала
<b>Тема 4</b> Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	Лекция 2 час	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в домах отдыха и оздоровления детей и молодежи	<b>Знать:</b> принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в домах отдыха и оздоровления детей и молодежи - требования к организации уборки и дезинфекции в санаториях, домах отдыха в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
	Самостоятельная работа 1 час	Изучить нормативно-правовые акты и технические регламенты санатория, домов отдыха Изучить алгоритм проведения генеральной уборки перед открытием домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	<b>Знать:</b> принципы и этапы генеральной уборки; - применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий домов отдыха и оздоровления детей и молодежи
	Аттестация	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала.
<b>Тема 5</b> Санитарное требования к	Лекция 2 часа	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же	<b>Знать:</b> -принципы и этапы уборки; - правильное применение



содержанию и уборке санитарно-технических зон, бассейнов, спа-салонов		противоэпидемические мероприятия в бассейнах, банях, спа-салонах	моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в бассейнах, спа-салонах, банях
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №3</i> Разработать алгоритм проведения текущей и генеральной уборки в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)	<b>Уметь:</b> Организовывать текущую и генеральную уборку в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
	Самостоятельная работа 0,5 час	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов санатория, домов отдыха	<b>Знать:</b> - санитарно-гигиенические требования и регламенты для бассейнов, спа-салонов, бань - требования к организации уборки и дезинфекции в бассейнах, спа-салонах, банях в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн тестирования	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
<b>Тема 6</b> Санитарные требования к уборке зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)	Лекция 2 часа	Требования СанПиН и технических регламентов к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в зонах приема пищи ( столовая, ресторан, бар)	<b>Знать:</b> - принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №4</i> Разработать этапы проведения ежедневной уборки зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)	<b>Уметь:</b> -организовывать текущую и генеральную уборку в зависимости от зоны уборки
	Самостоятельная работа 0,5 час	Рассчитать концентрацию используемого дезинфицирующего средства	<b>Знать:</b> как выбрать и правильно разводить дезинфицирующее средство
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн тестирования	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
<b>Тема 7</b> Санитарные требования к	Лекция 1 час	Требования СанПиН к содержанию, эксплуатации и уборке помещений, а так	<b>Знать:</b> принципы и этапы уборки; - правильное применение



содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)		же противоэпидемические мероприятия в химчистках и прачечных	моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в химчистках и прачечных
	Самостоятельная работа 0,5 час	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов химчисток, прачечных	<b>Знать:</b> - санитарно-гигиенические требования и регламенты для химчисток, прачечных; - требования к организации уборки и дезинфекции в химчистках и прачечных в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
<b>Тема 8</b> Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салон красоты)	Лекция 2 часа	Требования СанПиН к содержанию, эксплуатации и уборке помещений, а также противоэпидемические мероприятия в салонах красоты	<b>Знать:</b> принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в салонах красоты
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №5</i> Разработать график текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения	<b>Уметь:</b> организовывать текущую и генеральную уборку помещений, обработку инструмента
	Самостоятельная работа 0,5 час	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов салонов красоты	<b>Знать:</b> - санитарно-гигиенические требования и регламенты для салонов красоты; - требования к организации уборки и дезинфекции в салонах красоты в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
	Аттестация 0.5 часа	Прохождение онлайн тестирования	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала

<b>Тема 9</b> Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг	Лекция 2 часа	Требования законодательства в сфере защиты прав потребителей и	<b>Знать:</b> -правила предоставления гостиничных услуг
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №6</i> Проанализировать договор на предоставление гостиничных услуг в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг	<b>Уметь:</b> -составлять договор на предоставление гостиничных услуг -определять категорию гостиницы
	Самостоятельная работа 0,5 часа	В соответствии с требованиями к классификации гостиниц Определить к какой категории относится предлагаемая гостиница	<b>Знать:</b> правила предоставления гостиничных услуг - к какой категории относится гостиница
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
<b>Тема 10</b> Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса	Лекция 2 часа	Требования законодательства к прохождению медицинских осмотров и гигиенического обучения, вакцинации	<b>Знать:</b> - сроки прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников гостиницы, салонов красоты, бассейнов, общественного питания -какие прививки должны быть сотрудников гостиницы, салонов красоты, бассейнов, общественного питания
	Самостоятельная работа 1 часа	Найти личную медицинскую книжку в Едином реестре	<b>Знать:</b> - О Едином Реестре выданных личных медицинских книжек и результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Цель:</b> проверка знаний обучающихся степени усвоения изученного материала
Итоговая аттестация	Аттестация 0,5 часа	Прохождение онлайн теста	<b>Зачет</b> на основании совокупности выполненных практических работ и выходного тестирования



## 2.3. Календарный учебный график (приложение 1)

### Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

#### 3.1. Текущая аттестация.

##### Входное тестирование

Форма проведения	онлайн
Виды оценочных материалов	Тест из 15 заданий в электронной форме (Приложение 2)
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. 13-15 баллов – высокий уровень. 7-12 баллов – средний уровень. менее 7 – низкий уровень.
Оценка	Не предусмотрено (анкетирование проводится с целью определения уровня владения материалом)

##### Выходное тестирование

Форма проведения	онлайн
Виды оценочных материалов	Тест из 20 заданий в электронной форме (Приложение 3)
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. Максимальное количество баллов за 15 заданий теста – 20. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали 11-20 баллов.
Оценка	Зачтено/не зачтено

#### Практическая работа 1 по теме 1

Название кейса	Изучение действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии
Требования к полноте и актуальности	применить на практике основные положения действующих нормативно-правовых актов РФ в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса
Приложения	Приложение 4 Рекомендации к выполнению практических заданий.
Критерии оценивания	Перечень должен содержать в полном объеме актуальные и необходимые в работе гостиничного бизнеса нормативно-правовые акты. Оценивается полнота и содержание необходимых документов.
Оценка	Зачтено/не зачтено

#### Практическая работа 2 по теме 2

Название кейса	Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса
Требования к структуре содержания	осуществлять профилактику возникновения вспышек инфекционных заболеваний на предприятии гостиничного бизнеса



Приложения	Приложение 4 Рекомендации к выполнению практических заданий.
Критерии оценивания	Объем и последовательность профилактических мероприятий в зависимости от пути передачи инфекционных заболеваний для предотвращения вспышки инфекционных заболеваний на объекте гостиничного бизнеса. Оценивается полнота, содержание и последовательность.
Оценка	Зачтено/не зачтено

### Практическая работа 3 по теме 5

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Разработать алгоритм проведение текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
Требования к структуре и содержанию	Организовать текущую и генеральную уборку, а также дезинфекцию в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
Критерии оценивания	Оценивается полнота, последовательность и периодичность уборки и дезинфекции помещений бассейна в зависимости от его типа в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами
Оценка	Зачтено/не зачтено

### Практическая работа 4 по теме 6

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Какие моющие и дезинфицирующие средства можно использовать в общественном питании?
Требования к структуре и содержанию	Расписать алгоритм использования моющих и дезинфицирующих средств при уборке зон приема пищи
Критерии оценивания	Оценивается правильность выбора моющих и дезинфицирующих средств
Оценка	Зачтено/не зачтено

### Практическая работа 5 по теме 8

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	График текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения
Требования к структуре и содержанию	Разработать график текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения, уметь применять их в работе
Критерии оценивания	Оценивается полнота, последовательность и периодичность уборки помещений и обработки инструмента в зависимости от назначения
Оценка	Зачтено/не зачтено

### Практическая работа 6 по теме 9

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	<b>Требования к номерам гостиниц</b> (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц")
Требования к структуре и содержанию	Описать требования к номеру категории -первая (стандарт)
Критерии оценивания	Оценивается полнота описания номера
Оценка	Зачтено/не зачтено

### 3.2. Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненных практических работ и выходного тестирования
Требования к итоговой аттестации	Выполнение всех практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ Выполнение выходного тестирования с результатом не менее 11 баллов.
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным при положительном оценивании практических работ и выходного теста
Оценка	Зачтено/не зачтено

## Раздел 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы (литература):

В.И. Покровский, С.Г. Пак, Н.И. Брико, Б.К. Данилкин «ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ» - URL: <https://bronhus.com/wp-content/uploads>

#### Нормативно-правовое обеспечение курса

1. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ (ред. от 29.12.2017) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_121895/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_121895/).

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/).

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"- [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)



4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" -

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_12462/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/)

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"-

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_368948/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/)

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1853 (ред. от 01.04.2021) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_368292/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368292/)

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_363241/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363241/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/)

8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. – URL:

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/).

9. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 06.12.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_358750/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_358750/)

10. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/).

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 от 9.12.2011 г. (с изменениями от 8 августа 2019 г.) «О безопасности пищевой продукции». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

12. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам,



при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277) начинает действовать с 01.03.2021 – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_375353/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_375353/).

13. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901765065>.

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_371594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_371594/).

15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_367564/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/).

16. Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 65 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». – URL: [https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT\\_ID=1807](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=1807).

17. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_376166/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_376166/).

18. Постановление от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" - URL: [https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/SP2.1.3678-20\\_uslugi.pdf](https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/SP2.1.3678-20_uslugi.pdf)

### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный портал «Российское образование». <http://www.edu.ru>.
2. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. – <http://cgon.rospotrebnadzor.ru> .

### **3.2. Материально-технические условия реализации программы**

Для эффективной реализации программы необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

Каждый участник должен иметь компьютер (стационарный или мобильный) с выходом в Интернет.

### **3.3. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы**

Программа реализуется с использованием дистанционных образовательных технологий. Для каждой темы разработаны и размещены в интернете учебно-методические и оценочные материалы, которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы.

### Календарный учебный график

№ п\п	Учебные недели/часы	1-я неделя	2-я неделя	3-я неделя	4-я неделя
	Тема				
1.	Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного бизнеса	Т, К, П/4			
2.	Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	Т, П/4			
3.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	Т /1	Т/1		
4.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда санаториев, домов отдыха и оздоровления молодежи		Т/4		
5.	Санитарные требования к содержанию и уборке санитарно-технических зон, бассейнов, спа-салонов и бань		Т, П/4		
6.	Санитарные требования к уборке зон приема пищи (столовая, ресторан, бар)			Т, П /4	
7.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)			Т/2	
8.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салонов красоты)			Т, П/3	ТП/1
9.	Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг				ТП/4



10.	Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса				Т, ИА /4
-----	--	--	--	--	----------

*Условные обозначения:*

Т – теоретическая подготовка

П или С – практика или стажировка

К – входной, текущий, промежуточный контроль знаний, умений

ПА – промежуточная аттестация (экзамен, зачет)

ИА – итоговая аттестация

**Тест для входного тестирования**

Выберите правильные варианты ответов на предложенные вопросы.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.

Правильные ответы:

**Тест для выходного тестирования**

Выберите правильные варианты ответов на предложенные вопросы.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20.

Правильные ответы:

*Приложение 4*

**Рекомендации по выполнению практических работ по темам курса**

**Практическая работа №1 по теме 1**

**Задание. Изучить действующие СанПиН и другие нормативно-правовых акты составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии**

Перечень документов составляется на основе действующего санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей. Слушатель перечисляет документы необходимые именно на объекте гостиничного бизнеса.



Оценка перечня слушателя производится на основе количества указанных в требованиях документах и насколько они актуальны для гостиничного бизнеса.

### **Практическая работа № 2 по теме 2.**

**Задание 1 Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса.** Задание предполагает изучение санитарных документов и материалов из интернет источников основных инфекционных заболеваний, встречающихся на предприятии гостиничного бизнеса, их основные симптомы, профилактику

При составлении алгоритма учитывается текущая санитарно-эпидемиологическая обстановка на том или ином предприятии, численность проживающих, особенности питания на объекте гостиничного бизнеса. Оценка профилактических мероприятий составленных слушателем проводится на основании полноты и количестве профилактических мероприятий и их актуальности на предприятии гостиничного бизнеса.

### **Практическая работа 3 по теме 5**

**Задание. Разработать алгоритм проведение текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна ( бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)**

Алгоритм проведения уборок и дезинфекции разрабатывается с учетом СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки и дезинфекции .

### **Практическая работа 4 по теме 6**

**Задание. Разработать этапы проведения ежедневной уборки зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)**

Этапы проведения уборок зон приема пищи разрабатывается с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки, а также как применяются моющие и дезинфицирующие вещества на предприятии общественного питания находящегося в структуре гостиницы.

### **Практическая работа 5 по теме 8**

**Задание. Разработать график текущих и генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения**

Алгоритм проведения уборок и дезинфекции разрабатывается с учетом СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки помещений и дезинфекции инструмента.

### **Практическая работа 6 по теме 9**

**Задание: проанализировать договор на предоставление гостиничных услуг в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг. Описать требования к номеру категории -первая (стандарт)**

Анализ договора проводится на основании постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации", Закона Российской



Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей"; Федерального закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации", постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц", постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

Оценивается полнота описания номера и весь спектр предоставляемых услуг.

### **Рекомендации по оформлению практических работ.**

Работа оформляется в текстовом редакторе «Microsoft Office Word» шрифтом Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, абзацный отступ 1,25. Текст в таблицах – размер 12, интервал 1,0, без абзацного отступа. Поля документа: левое 20 мм, правое 10 мм, верхнее 20 мм, нижнее 20 мм. Объем - не менее 500 знаков.