



Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КРОНШТАДТСКИЙ Б-Р, Д. 43А, МОСКВА, РОССИЯ, 125499, Тел.: (495) 454-92-92, 454-74-58; ФАКС: (495) 454-31-66

E-mail: box@mgii.ru, <http://www.mgii.ru>

«Санитария и гигиена питания»

Методические указания и контрольные задания
для студентов заочной формы обучения
по специальности
100201.65 «Туризм «Ресторанный сервис»

Москва 2012

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

100201.65 Туризм (Ресторанный сервис)

РАЗРАБОТАЛА: К.М.Н., ДОЦЕНТ МАЛЫГИНА ВИКТОРИЯ ФЕДОРОВНА

«_____» _____ 2012 г.

ДАТА

ПОДПИСЬ

ВВЕДЕНИЕ

Гигиена (от греч. Hygiēnes – здоровый) – область медицины, изучающая влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний, обеспечения наиболее оптимальных условий существования, сохранения здоровья и продления жизни.

Санитария (от лат. Sanitas – здоровье) – совокупность практических материалов на основе требований гигиены.

Гигиена включает ряд самостоятельных разделов: коммунальную гигиену, гигиену питания, гигиену труда, гигиену детей и подростков.

Коммунальная гигиена изучает влияние на организм различных факторов, таких как: воздух, вода, почва, жилище и разрабатывает гигиенические нормативы.

Гигиена питания включает в себя науку о рациональном питании человека и обеспечении безопасности продовольственного сырья, продуктов питания и продукции пищевых производств и предприятий общественного питания.

Гигиена труда изучает производственную среду и трудовую деятельность человека, влияние их на здоровье человека, разрабатывает нормативы и мероприятия.

Гигиена детей и подростков изучает влияние факторов на детский организм, разрабатывает нормативы и санитарные правила для различных детских учреждений.

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цели дисциплины

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» предназначена для подготовки специалистов по специальности 100103.65 «Социально-культурный сервис и туризм», специализации «Ресторанный сервис».

В учебное пособие включены многочисленные вопросы, касающиеся влияния основных внешних факторов на здоровье человека, а также рассмотрены вопросы санитарного законодательства в сфере услуг предприятий общественного питания. Приведены санитарные требования, которые необходимо выполнять для предотвращения на таких предприятиях случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений, как необходимо не допустить попадания с пищей в организм человека токсических веществ.

Задачи дисциплины

Ознакомление студентов с основными санитарными законодательствами в сфере услуг предприятий общественного питания и возможность использования их на производстве.