

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий»

Учебный курс «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело/

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» входит в состав вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов, в том числе 18 часов с использованием МАО), самостоятельная работа (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре.

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технологии гостиничной деятельности», «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации», «Управление качеством в гостиничном бизнесе», «Проектирование гостиничных предприятий», «Гостиничный менеджмент».

Содержание дисциплины охватывает широкий круг основных понятий в области разработки и контроля санитарно-гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий: санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации; основы гигиены питания; гигиеническая характеристика окружающей среды; гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения.

Цель дисциплины – сформировать у студентов компетенции в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно-

гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий туристской отрасли.

Задачи дисциплины:

- освоение понятийного аппарата по санитарно-гигиенической деятельности в предприятиях гостеприимства;
- формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий туристской отрасли.
- овладение знаниями государственного законодательства и нормативно-технологической документации в области гостиничного и ресторанного обслуживания;
- приобретение умений и навыков по соблюдению санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам в процессе обслуживания туристов;
- анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства.

Для успешного изучения дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 5 - способностью	Знает	- содержание технологических процессов и

контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения		должностных инструкций в гостинично-ресторанной деятельности; - санитарно-гигиенические правила и нормы при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий:
	Умеет	- работать с использованием санитарно-гигиенического законодательства в Российской Федерации
	Владеет	- основами менеджмента качества в гостиничном бизнесе и сопряжёнными с ними управленческими решениями
ПК 8 - умением разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	Знает	- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям размещения и питания, в том числе средства и методы повышения безопасности, устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях индустрии гостеприимства.
	Умеет	- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по осуществлению производственного контроля, внедрению и поддержанию системы обеспечения качества и безопасности продукции гостиниц и ресторанов.
	Владеет	- методами определения качества и безопасности готовой продукции гостиничных и ресторанных предприятий. - навыками по обеспечению внедрения и поддержания системы безопасности на предприятиях.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

интерактивная лекция с применением мультимедия технологий обучения,
творческие задания, кейсы