

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 «Гостиничный дело».

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» включена в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 час.), практические занятия (36 час., в том числе МАО 18 час.), самостоятельная работа (36 час, в том числе на подготовку к экзамену 27 час.). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре.

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации», «Проектирование гостиничных предприятий», «Гостиничный менеджмент» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Управление качеством гостиничных услуг», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства».

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 и ее значение для подготовки специалистов заключается в формировании у студентов компетенций 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 процессе изучения дисциплины «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» происходит формирование следующих профессиональных компетенций.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

| Задача профессиональной деятельности | Объекты или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам) |
|---|---|---|--|---|
| Тип задач профессиональной деятельности: <u>организационно-управленческая</u> | | | | |
| <p>Осуществляет контроль качества обслуживания гостей.</p> <p>Оформляет в установленном порядке документы на обслуживание.</p> <p>Принимает меры по разрешению конфликтных ситуаций.</p> <p>Осуществляет хранение документов, переданных гостями.</p> <p>Контролирует качество обслуживания..</p> | <p>Гостиничный продукт;</p> <p>гостиничные услуги;</p> <p>технологии производства, обслуживания, формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;</p> <p>технологии обслуживания клиентов;</p> <p>технологическая документация гостиничного продукта;</p> <p>потребители гостиничного продукта, их запросы, потребности, ключевые ценности;</p> <p>трудовые коллективы гостиничных предприятий</p> | <p>ПК 2 - Способен оценить соответствие качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> | <p>ПК 2.1 - участвует в разработке регламентов и стандартов на предприятии;</p> <p>ПК 2.2 - анализирует качество выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <p>ПК 2.3 - организует контроль за соответствием качества выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> | <p>ПС</p> |

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

интерактивная лекция с применением мультимедиа технологий обучения,
творческие задания, кейсы.