**Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**«Безопасность сервисных услуг»**

Факультативный учебный курс «Безопасность сервисных услуг» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Безопасность сервисных услуг» относится к разделу факультативная часть.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия **-** 2 часа, практические занятия **–** 2 часа**,** самостоятельная работа - 32 часа в том числе 4 часа на подготовку к зачету. Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Безопасность сервисных услуг» основывается на знаниях дисциплин «Организация экскурсионной деятельности», «Проектная деятельность», «Организация ресторанной деятельности», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности».

**Цель дисциплины -** создание у студентов максимально полного и реального представления об опасностях и угрозах в современном туризме, а также о методах их предотвращения и борьбы с последствиями, понимание того, что реализация требований безопасности сервисных услуг гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека в различных жизненных ситуациях и готовит его к рациональным действиям при возникновении экстремальных условий.

**Задачи** дисциплины:

* ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами, регулирующими процесс оказания безопасных сервисных услуг;
* изучение основных аспектов сервисных услуг, содержания услуг и безопасность при оказании услуги;
* формирование практических умений и навыков по созданию безопасного туристского продукта.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность сервисных услуг» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и формулировка компетенции** | **Этапы формирования компетенции** | |
| ПК 8 - умение разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии  - теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях индустрии гостеприимства. | 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; |
| 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 «Безопасность сервисных услуг» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, разбор конкретных ситуаций.