

## **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 43.03.01 Сервис.

Дисциплина «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов, в т.ч. часов в инт. форме:18), самостоятельная работа (36 часов). 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», «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** – формирование 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 результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК 13 - готовность к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов	Знает	- правила экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
	Умеет	- работать с правилами экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

сервиса	Владеет	- основами проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
ПК 15 - готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	Знает	- содержание технологических процессов в сервисной деятельности;
	Умеет	- использовать нормативно-правовую базу по управлению качеством в сервисных предприятиях.
	Владеет	- навыками к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

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.