

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат

Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.18 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса

Блок 1 «Дисциплины (модули)» обязательная часть.

Очная, заочная

Составитель аннотации – Быструшкин С.К., д-р биол. наук, профессор

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	подготовка высококвалифицированных специалистов в области управления гостиничного и ресторанного бизнеса, туризма по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на этих предприятиях, заложить основы знаний для дальнейшего формирования умений и навыков профессиональной подготовки бакалавра в сфере туризма
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения 2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц 3. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий питания 4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 5. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов 6. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерологические инфекции. 7. Пищевые отравления и их профилактика 8. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. 9. Санитарные требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. 10. Особенности питания и поведения отдыхающих в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3, ОПК-7
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Б1.О.10 Сервисная деятельность Б1.О.22 История туризма и гостеприимства Б1.О.27 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б1.О.08 Экология Б1.О.28 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос, тестовые задания, доклад
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Зачет с оценкой

Зав. кафедрой СКСиТ

Стародуб К.А.