

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат  
«Гостиничная деятельность»

**АННОТАЦИЯ**


рабочей программы дисциплины

**Б1.О.21 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Составитель: Быструшкин С.К., д.б.н., профессор кафедры СКСиТ 

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

	<p>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)</p> <p>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.15 Сервисная деятельность</p> <p>Б1.О.17 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг</p> <p>Б1.О.24 История туризма и гостеприимства</p> <p>Б1.О.29 Культура здорового образа жизни и здорового питания</p> <p>Б1.О.14 Экология</p> <p>Б1.О.30 Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой