

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства»
43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства

Дисциплина, относящаяся к к обязательной части образовательного процесса

заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	является приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях индустрии гостеприимства и питания, по основам эпидемиологии актуальных для этих сфер деятельности инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях санаторно-курортных комплексов, по основам медицинского лицензирования лечебно-оздоровительных услуг; по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) на предприятиях сферы гостеприимства и питания, разработке программ производственного контроля.
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для предприятий питания. Современные риски, значимые для круизных лайнеров. Современные риски, значимые для предприятий сферы гостеприимства, санаторно-курортных организаций, СПА. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в организациях сферы гостеприимства. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов и на объектах СПА-комплексов, аквапарков, бассейнов, прачечных, парикмахерских. Инфекционные болезни с массовыми путями передачи и пандемическим потенциалом. Современная обстановка и прогнозы по инфекционным болезням в России и в мире на ближайшие десятилетия. Инфекционные болезни, передающиеся кровососущими представителями энтомофауны. Актуальность борьбы с переносчиками возбудителей болезней. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области предприятий питания в туристских центрах и на курортах. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях сферы гостеприимства, в санаторно-курортных и СПА комплексах. Производственный контроль на предприятиях общественного питания и в гостиницах, медицинских центрах и СПА отелей. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, переработке, хранению и реализации продуктов питания. Современные системы безопасности питания за рубежом. Кодекс Алиментариус. ХАССП как система требований к предприятиям питания. Гармонизация санитарных норм и требований в области санитарно-эпидемиологической безопасности питания Российской Федерации с Международными требованиями в рамках ВТО, Таможенного Союза и ЕАЭС. Современные требования к сбору и удалению ТБО в Российской Федерации и в развитых странах мира. Современные требования к организации и услугам пляжей в Российской Федерации и в развитых странах мира. Экологические требования и деятельность гостинично-ресторанных, санаторно-курортных и СПА комплексов: противоречия и пути их преодоления.

Формируемые компетенции	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
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	История туризма и гостеприимства Сервисная деятельность Культура здорового образа жизни и питания Стандартизация, безопасность и контроль качества гостиничных услуг Основы медицинской деонтологии в санаторно-курортной деятельности Экология Экологический мониторинг курортных регионов и туристских центров Преддипломная практика
Образовательные технологии	По видам учебной работы:- лекция; практическое занятие (разбор конкретных ситуаций; взаимообучение во время докладов и презентаций); решение кейс-задач, тестовых заданий, самостоятельная работа студентов.
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой