

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
 Должность: И.о. ректора
 Дата подписания: 29.09.2022 17:37:19
 Уникальный программный ключ:
 c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины

**ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО
 КОМПЛЕКСА**

Дисциплина, относящаяся к обязательной части образовательного процесса

Заочная форма обучения

составитель аннотации – Брюханова Г.Д., д.м.н., проф каф. управления и технологий в
 туризме и сервисе 

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний по актуальным проблемам гигиены, основам санитарии на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по эпидемиологии инфекционных болезней, обусловленных нарушениями гигиены и санитарии, по профилактике инфекционных болезней на предприятиях гостинично-ресторанных комплексов, по нормативному обеспечению санитарно-гигиенического благополучия (санитарным нормам и правилам) в гостинично-ресторанных комплексах и разработке программ производственного контроля.
Содержание дисциплины	Предмет и содержание дисциплины. Понятие о санитарии и гигиене. Основные законы эпидемиологии. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Источники, движущие силы эпидемического процесса. Современные риски эпидемиологического характера, значимые для санаторно-курортных комплексов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гостиницах. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах обслуживания населения (прачечных, парикмахерских, аквапарках, бассейнах). Инфекционные болезни с массовыми путями передачи. Обстановка в мире и за рубежом. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены 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 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	Сервисная деятельность, История туризма и гостеприимства, Стандартизация и контроль качества в санаторно-курортной деятельности, Культура здорового образа жизни и здорового питания
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Текущим контролем по данному курсу является проверка (с собеседованием) наличия докладов, презентаций и рефератов, решения кейсов, тестов текущего контроля знаний, контрольных работ по дисциплине.
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

Зав.кафедрой УТТР



Григорьев А.В.