

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

президиумом Ученого совета ННГУ
протокол от " 02" декабря 2024г. №10

Рабочая программа дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Специальность среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация выпускника

Специалист по туризму и гостеприимству

Форма обучения

очная

2025

Программа разработана с учетом требований ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Автор:

к.э.н., ст. преподаватель кафедры
сервиса и туризма ИНЭК ННГУ им. Н.И.Лобачевского

Н.А. Шимин

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена протоколом методической комиссии №5 от 12.11.2024 г.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитария и гигиена в гостиничных комплексах»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Санитария и гигиена в гостиничных комплексах» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной подготовке по специальности «Туризм и гостеприимство» и в дополнительном профессиональном образовании на курсах переподготовки и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена в гостиничных комплексах» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

Дисциплина «Санитария и гигиена в гостиничных комплексах» базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», «Безопасность жизнедеятельности», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг».

В свою очередь, изучение дисциплины «Санитария и гигиена в гостиничных комплексах» будет содействовать освоению дисциплин «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины заключается в формировании комплекса теоретических знаний и практических навыков для подготовки к поддержанию надлежащего уровня санитарии и гигиены в гостиничном предприятии.

Достижению поставленной цели способствует решение следующих **задач**:

- сформировать теоретические знания и практические навыки по организации деятельности гостиничных предприятий в области санитарии и гигиены;
- научить анализировать возможные риски гостиничного предприятия, связанные с отсутствием должного уровня санитарии и гигиены;
- научить определять направления деятельности гостиничного предприятия по соблюдению и следованию санитарно-гигиеническим правилам и стандартам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь **практический опыт**:

- контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Полученные знания и умения направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; – контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания); – контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации; – оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж. 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; – правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей; – критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания; – санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; – критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж.

1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов; самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекционные занятия	28
практические занятия	40
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме итоговой оценки	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Санитария и гигиена в гостиничных комплексах»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации		11
Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики	Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Методы изучения, требования к знаниям, умениям, навыкам, формы самостоятельной работы и контроля знаний. Знакомство с основной и дополнительной литературой по дисциплине. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	5
Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	История развития гигиены. Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.	5
	Самостоятельная работа обучающихся	1
Раздел 2. Основы гигиены питания		11
Тема 3. Сущность гигиены питания и пищевой санитарии	Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. Гигиенические проблемы питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 4. Понятие о рациональном питании	Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Рациональное питание: сбалансированность и режим питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях.	5
Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика		11
Тема 5. Общая характеристика пищевых заболеваний	Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний. Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства.	6
Тема 6. Пищевые отравления немикробного происхождения	Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера.	3
Тема 7. Характеристика гельминтозов	Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.	2
Раздел 4. Гигиеническая характеристика окружающей среды		12
Тема 8. Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды	Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы. Санитарная охрана воздуха, воды, почвы. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства.	12

Раздел 5. Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах		13
Тема 9. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях туристской отрасли	Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения.	6
Тема 10. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства	Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.	5
	Самостоятельная работа обучающихся	1
Раздел 6. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения		12
Тема 11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли	Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.	12
Промежуточная аттестация – итоговая оценка Всего		70

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеются в наличии: специальный кабинет, оборудованный мультимедийными средствами обучения; компьютерный класс, где имеется возможность выхода в Интернет; присутствует полный комплект лицензионного обеспечения, необходимый для работы компьютерных программ.

Оборудование учебного кабинета: экран.

Технические средства обучения: ПК, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Основные источники

1. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 336 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07185-6. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/gostinichnaya-industriya-433890>
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 331 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07572-4. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/gostinichnyy-servis-433891>

б) Дополнительные источники

3. Ким, И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учеб. пособие для СПО / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общ. ред. И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 217 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08729-1. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437649>
4. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-429037>

в) Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (статья 5).
2. Приказ Министерства культуры Российской Федерации от 11 июля 2014 г. № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»
3. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ от 9 октября 2015 г. № 1085

г) Интернет-ресурсы

1. Портал про гостиничный бизнес – <http://www.prohotel.ru>
2. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса – www.frontdesk.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Практический опыт:	
контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	Практические задания
контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Практические задания
контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Практические задания
контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Практические задания
Умения:	
соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Практические задания
контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения	
контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания)	Практические задания
контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации	Практические задания
оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж	Практические задания
Знания:	
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	Тестирование, устный опрос
правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей	Тестирование, устный опрос
критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания	Тестирование, устный опрос

санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей	Тестирование, устный опрос
критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж	Тестирование, устный опрос

Описание шкалы оценивания для аттестации в форме зачета

Оценка	Уровень подготовки
Зачтено	Высокий уровень подготовки, безупречное владение теоретическим материалом, студент демонстрирует творческий подход к решению нестандартных ситуаций. Студент дал полный и развернутый ответ на все теоретические вопросы, подтверждая теоретический материал практическими примерами из практики. Студент активно работал на практических занятиях. 100 %-ное выполнение контрольных заданий
	Высокий уровень подготовки с незначительными ошибками. Студент дал полный и развернутый ответ на все теоретические вопросы, подтверждает теоретический материал практическими примерами из практики. Студент активно работал на практических занятиях. Выполнение контрольных заданий на 90% и выше
	Хорошая подготовка. Студент дает ответ на все теоретические вопросы, но имеются неточности в определениях понятий, процессов и т.п. Студент активно работал на практических занятиях. Выполнение контрольных заданий от 80 до 90%.
	В целом хорошая подготовка с заметными ошибками или недочетами. Студент дает полный ответ на все теоретические вопросы, но имеются неточности в определениях понятий, процессов и т.п. Допускаются ошибки при ответах на дополнительные и уточняющие вопросы. Студент работал на практических занятиях. Выполнение контрольных заданий от 70 до 80%.
	Минимально достаточный уровень подготовки. Студент показывает минимальный уровень теоретических знаний, делает существенные ошибки при характеристике нормативно-правовой базы, но при ответах на наводящие вопросы, может правильно сориентироваться и в общих чертах дать правильный ответ. Студент посещал практические занятия. Выполнение контрольных заданий от 50 до 70%.
Не зачтено	Подготовка недостаточная и требует дополнительного изучения материала. Студент дает ошибочные ответы, как на теоретические вопросы, так и на наводящие и дополнительные вопросы. Студент пропустил большую часть практических занятий. Выполнение контрольных заданий до 50%.
	Подготовка абсолютно недостаточная. Студент не отвечает на поставленные вопросы. Студент отсутствовал на большинстве лекций и практических занятий. Выполнение контрольных заданий менее 20 %.