



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ**
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис
факультет Туристский сервис
форма обучения очная блок дисциплин ПМ.06 МДК. 06.02.

Всего учебных занятий	204
в том числе <i>аудиторных</i>	136
из них: лекций практических <i>самостоятельных</i>	56 80 68
Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет	6 семестр



Рабочая учебная программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре гостиничное дело
факультета туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы
старший преподаватель_Мальгина В.Ф.

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30» августа 2016 г. №1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туристский сервис» Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Санитарно–гигиеническое содержание помещений» является – формирование у будущих специалистов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно – гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий туристской отрасли.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

1. освоение понятийного аппарата по санитарно-гигиенической деятельности в предприятиях гостеприимства;
2. формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий туристской отрасли.
3. овладение знаниями государственного законодательства и нормативно-технологической документации в области гостиничного и ресторанного обслуживания;
4. приобретение умений и навыков по соблюдению санитарно – гигиенических требований к технологическим процессам в процессе обслуживания туристов;
5. анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства.

1.2. Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе.

Дисциплина МДК.06.02 «Санитарно–гигиеническое содержание помещений» относится к профессиональному модулю – ПМ.06 «Выполнение работ по должности "Администратор гостиницы"».

Изучение курса «Санитарно-гигиеническое состояние помещений» неразрывно связано с другими дисциплинами, формирующими у студентов профессиональные знания.

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин:

На компетенциях, формируемых дисциплиной «Санитарно-гигиеническое содержание помещений» базируются дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», «Организация деятельности службы приема и размещения», «Административно-хозяйственная поэтажная служба», выполнение курсовой работы не предусмотрено.

1.3. Связь с предшествующими дисциплинами.

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных студентами при получении среднего профессионального образования в течение 1 курса: «Основы индустрии гостеприимства», «Основы безопасности жизнедеятельности»

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Изучение данной дисциплины поможет будущим менеджерам «гостиничного сервиса» ориентироваться на предприятиях туристской индустрии при выполнении должностных функций, иметь понятие о рынке гостиничных услуг, о современных подходах к созданию гостиничных предприятий



3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК – 2: Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ПК -3.1: Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

В результате изучения дисциплины:

Студент должен знать:

- законодательную базу РФ;
- государственные и отраслевые стандарты;
- основные понятия, термины и определения в области санитарно-гигиенического содержания помещений;
- представлять сферу управления и обслуживания номерного фонда;
- экономические и социальные функции и потребности человека.

Уметь:

- пользоваться современной литературой по данным вопросам, применять их в практической работе;
- распознавать отдельные типы средств размещения;
- давать общую характеристику предприятия
- проводить анализ производственных процессов, давать оценку.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов по очной форме обучения
Аудиторные занятия (всего)	136
В том числе:	
Лекции (Л)	56
Практические интерактивные занятия (ПЗ)	80
Семинары (С)	
Контрольные работы (КР)	
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	68
В том числе:	
подготовка и написание рефератов, докладов	24
подготовка к семинарам и деловым играм	24
подбор и изучение литературных источников	20
Общая трудоемкость (часов)	204
Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	6 семестр



5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Распределение часов по видам занятий

Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практические, семинарские занятия	Контрольные работы	Самостоятельная работа	Всего
Раздел 1. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации					
Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость гигиенической науки и практики.	2	2		2	6
Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли.	2	4		4	10
Тема 3. Документирование процесса уборки.	2	4		4	10
Раздел 2. Основы гигиены.					
Тема 4. Сущность гигиены и санитарии в содержании и обслуживании помещений.	4	4		2	10
Тема 5. Понятие о санитарно-гигиеническом содержании помещений.	4	2		4	12
Тема 6. Современные методы организации санитарно-гигиенических мероприятий в средствах размещения и предприятиях питания.	4	4		2	10
Тема 7. Уборка на предприятии как бизнес процесс	4	4		2	10
Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика					
Тема 8. Общая характеристика заболеваний.	2	2		2	8
Тема 9. Отравления немикробного происхождения.	2	4		2	8
Тема 10. Характеристика гельминтозов.	2	2		2	6
Раздел 4. Гигиеническая характеристика окружающей среды					
Тема 11. Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды.	2	2		2	6
Тема 12. Виды загрязнений и их источники.	2	2		2	6
Раздел 5. Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах					



Тема 13. Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли.	2	4		2	8
Тема 14. Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства.	2	2		4	10
Тема 15. Основные этапы процесса мойки.	2	4		4	10
Раздел 6. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения.					
Тема 16. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли	2	2		2	6
Тема 17. Принципы разработки технологических карт	2	2		4	8
Тема 18. Профессиональные моющие и чистящие средства	2	2		4	8
Раздел 7. Профессиональная уборка помещений					
Тема 19. Контроль эффективности процессов уборки и дезинфекции, методы контроля качества уборки, метод биолюминометрии, контроль "смываемости" моющих средств	2	4		2	8
Тема 20. Инвентарь и протирачные материалы для использования в гостиничном предприятии. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования. Анализ предложений, представленных на рынке	2	4		2	8
Тема 21. Эффективность решения задач повседневного клининга	2	2	2	2	8
Тема 22. Классификация твердых напольных покрытий, основы материаловедения	2	4		4	10
Тема 23. Классификация ковровых покрытий, основы материаловедения	2	4		4	10
Тема 24. Проблемы, возникающие при чистке натуральных ковров и иных напольных покрытий	2	2		4	8
Итого:	56	72	8	68	204

5.2. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации

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.

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.



Тема 3. Документирование процесса уборки. Организация работы персонала. Сервис-план, маршрутный лист, технологические карты уборки. ГОСТ Р 51870-2014.

Раздел 2. Основы гигиены

Тема 4. 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.

Тема 5. 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.

Тема 6. Современные методы организации санитарно-гигиенических мероприятий в средствах размещения и предприятиях питания. Система управления санитарно-гигиенической безопасностью помещений в средствах размещения и предприятиях питания. Программы предварительных обязательных мероприятий. Организация санитарно-гигиенических мероприятий.

Тема 7. Уборка на предприятии как бизнес процесс. Виды и классификация уборки. Уборка на предприятии как бизнес процесс.

Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика

Тема 8. 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.

Тема 9. Пищевые отравления немикробного происхождения Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера.

Тема 10. Характеристика гельминтозов
Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.

Раздел 4. Гигиеническая характеристика окружающей среды



Тема 11. 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.

Тема 12. Виды загрязнений и их источники. Типовые ситуации, вызывающие перекрестные загрязнения. Порядок уборки гостиничного предприятия

Раздел 5. Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах

Тема 13. Гигиена труда и производственная санитария в 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.

Тема 14. 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.

Тема 15. Основные этапы процесса мойки. Особенности организации процессов уборки и дезинфекции. Основные этапы процесса мойки.

Раздел 6. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения

Тема 16. 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.

Тема 17. Принципы разработки технологических карт. Организация санитарно-гигиенического режима на предприятии питания в соответствии с принципами ХАССП. Принципы разработки технологических карт.

Тема 18. Профессиональные моющие и чистящие средства. Профессиональные моющие и чистящие средства, техника безопасности при работе с ними. Выбор химического очистителя в зависимости от вида загрязнения и физико-химических особенностей материала поверхности. Факторы, влияющие на качество процесса уборки. Влияние



жесткости воды на эффективность мойки и дезинфекции. Использование озонированной воды на пищевом предприятии.

Раздел 7. Профессиональная уборка помещений

Тема 19. Контроль эффективности процессов уборки и дезинфекции, методы контроля качества уборки, метод биOLUMинометрии, контроль "смыываемости" моющих средств. Оптимизация расходов на моющие и дезинфицирующие средства. Приготовление рабочих растворов с использованием дозирующих систем для разбавления концентрированных препаратов. Методы определения концентрации рабочих растворов. Графики удельной электропроводности.

Тема 20. Инвентарь и протирочные материалы для использования в гостиничном предприятии. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования. Анализ предложений, представленных на рынке.

Тема 21. Эффективность решения задач повседневного клининга. Критерии выбора. Требования, предъявляемые к моющим и дезинфицирующим средствам для использования на предприятиях пищевого профиля. Подтверждение соответствия в рамках действующего законодательства.

Тема 22. Классификация твердых напольных покрытий, основы материаловедения. Методы глубокой чистки различных напольных покрытий. Программа ухода. Наиболее часто встречающиеся ошибки. Практика по методам глубокой чистки (на примере однодисковых машин и пылеводососов TMB)

Тема 23. Классификация ковровых покрытий, основы материаловедения. Технологии, отличия, преимущества. Поддерживающая уборка ковровых покрытий. Практика по методам глубокой чистки и поддерживающей уборке ковровых покрытий (на примере ковровых экстракторов Santoemma)

Тема 24. Проблемы, возникающие при чистке натуральных ковров и иных напольных покрытий. Технологии, отличия, преимущества. Поддерживающая уборка ковровых покрытий. Практика по методам глубокой чистки и поддерживающей уборке ковровых покрытий

6. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Контрольные работы

№ п/п	№№ тем дисциплины	Наименование практической работы	Трудо-емкость (часы)
--------------	--------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------



1.	№ 7	Контрольная работа №1 раздел 7 «Профессиональная уборка помещений»	2
----	-----	--------------------------------------------------------------------	---

6.2. Подготовка к семинарским занятиям

Семинар 1

Раздел 1. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам рассматривающим исторические аспекты формирования гостиничного сервиса.

Цель семинарского занятия: Составление словаря профессиональных терминов. Формирование портфолио с документацией, необходимой для обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу.

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.

Семинар 2.

Раздел 2. Основы гигиены

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам рассматривающим основы гигиены на современном этапе.

Цель семинарского занятия: 1. Подготовка рефератов. Составление словаря профессиональных терминов. Формирование портфолио с документацией, необходимой для обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу.

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.
4. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Семинар 3.

Раздел 3. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика



Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам рассматривающим алиментарно-зависимые заболевания и их профилактику в России.

Цель семинарского занятия: формирование портфолио с документацией, необходимой для обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу. Подготовка презентаций по теме: «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания: Уч. пос.-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000г

Семинар 4.

Раздел 4. Гигиеническая характеристика окружающей среды

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам рассматривающим гигиенические характеристики окружающей среды.

Цель семинарского занятия: изучение гигиенических характеристик окружающей среды.

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.
4. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. -М.: изд. Рос. экон. акад., 2014.

Семинар 5

Раздел 5. Гигиена труда и производственная санитария в гостинично-ресторанных комплексах

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам, рассматривающим вопросы гигиены труда и производственной санитарии в гостинично-ресторанных комплексах.

Цель семинарского занятия: Подготовка сообщений «Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ». Составление словаря профессиональных терминов. Формирование портфолио с документацией, необходимой для



обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу. Разбор ситуационных заданий.

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно–хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.
4. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. -М.: изд. Рос. экон. акад., 2014.

Семинар 6

Раздел 6. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам, рассматривающим гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения.

Цель семинарского занятия: формирование портфолио с документацией, необходимой для обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу. Подготовка рефератов.

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно–хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.
4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Учебник для ВУЗов. – М.: Колосс, 2006 – 247 с.

Семинар 7

Раздел 7. Профессиональная уборка помещений

Форма проведения семинара: Семинар проводится в форме презентаций по докладам, рассматривающим основные аспекты профессиональной уборки помещений

Цель семинарского занятия: формирование портфолио с документацией, необходимой для обеспечения процесса деятельности гостиницы согласно данному разделу. Подготовка презентаций «Профессиональная уборка помещений».

Предварительная подготовка студентов: Перед семинаром студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным



им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация административно–хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. N 2300-1 (с изменениями 02.06.1993г., 09.01.1996г., 17.12.1999г, 30.12.2001г., 22.08.2004г., 25.10.2007г);
2. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036 (изменениями от 21 мая 2011г., 10 мая 2007г.);
3. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Классификация предприятий;
4. ГОСТ Р 50763-96 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению ;
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
6. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
7. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу;
8. Правила продажи алкогольной продукции (утверждены постановлением Правительства от 19 августа 1996г. №987) с изменениями от 16 ноября 1996г., 14 июля 1997г., 13 октября 1999г., 2 ноября 2000г.
9. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
10. Правила пожарной безопасности в РФ ППБ-01-93 (с изменениями от 25 июля 1995г., 10 декабря 1997г., 20 октября 1999г.).

Основная литература

5. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
6. Тимохина Т.Л. Организация административно–хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие. – М.: Инфра- М, 2015.
7. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие. – М.: Инфра-М., 2012. – 304 с.

Рекомендуемая литература (дополнительная)

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания: Уч.пос.-М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000г
2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.: Академия, 2003, 416 с.
3. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Учебник для ВУЗов. – М.: Колосс, 2006 – 247 с.
4. Уолкер Д.Р. Введение в гостеприимство: Учебник\пер. с англ.-М.: ЮНИТИ, 1999



5. Королев А.А. Гигиена питания для студентов ВУЗов. Учебник.-М.: изд. центр «Академия», 2012.
6. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. -М.: изд. Рос.экон.акад., 2014.
7. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие. - М.: «Форум», 2015.
8. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
9. Периодические издания:
«Питание и общество», «Гостиницы, рестораны, туризм», ГАО «Москва»;
«Вы и ваш ресторан»
«Ресторанный бизнес»

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (выполнен в виде отдельного приложения к рабочей учебной программе)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

8.1. Примерные вопросы к дифференцированному зачету

1. Развитие ресторанного бизнеса в России.
2. Понятие о ресторанном сервисе.
3. Экономические функции ресторанного бизнеса.
4. Социальные функции ресторанного бизнеса.
5. Производственная функция ресторанного бизнеса.
6. Функция сервиса ресторанного бизнеса.
7. Хозяйствующие субъекты ресторанного рынка, типы и классы.
8. Ассортиментная политика будущего предприятия.
9. Кадровая политика.
10. Сертификация услуг общественного питания.
11. Услуги общественного питания.
12. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания РФ.
13. Технические документы. Сборники рецептур, технологические карты.
14. Разработка концепции предприятий питания.
15. Порядок разработки новых и фирменных блюд.
16. Порядок оказания услуг общественного питания.
17. Маркетинг ресторана, основные понятия.
18. Маркетинговые приемы, ориентированные на привлечение потребителей в ресторане.
19. Дегустация блюд как способ формирования интереса потребителей.
20. Презентация как способ продвижения блюд из новых продуктов.
21. Стимулирование сбыта продукции и услуг через мерчандайзинг.
22. Рекламное продвижения ресторана на рынок.
23. Концепции нового бренда.
24. Разработанная производственная программа ресторана.
25. Производственные риски.



26. Коммерческие риски.
27. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.
28. Плановые и внеплановые проверки.
29. Производственная деятельность предприятий питания.
30. Торговая деятельность предприятий питания.

8.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины

Форма проведения контроля уровня освоения дисциплины:

- **дифференцированный зачет** (зачет с оценкой), принимается в устной форме согласно вопросам, раздаваемым студентам не менее чем за 10 дней до сдачи, либо на последнем занятии (может проводиться в письменной форме согласно списку ранее розданным вопросам).

Знания студентов по каждому вопросу билета оцениваются:

«отлично» - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

«хорошо» – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;

«неудовлетворительно» – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

8.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК – 2: Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	- умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми клиентами	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике; - устный междисциплинарный экзамен.
ПК -3.1: Организовывать и контролировать работу	- умение эффективно организовать работу службы управления номерным фондом, а	- экспертное наблюдение и оценка на практических



<p>обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.</p>	<p>также взаимодействие с другими службами гостиничного предприятия</p>	<p>занятиях и производственной практике; - устный междисциплинарный экзамен.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------