

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Гетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

**РОБОЧА ПРОГРАМА (СИЛАБУС) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

Розробник: Корх Альона Сергіївна , викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ (СИЛАБУСА) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>1.09.22</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні циклової методичної комісії педагогічних працівників ХП	Протокол від <u>1.09.22</u> № <u>1</u> Голова ЦМК  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Санітарія та гігієна в галузі
Розробник(и)	Корх Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Протягом 4-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредитів ЄКТС, 90 годин, з яких 32 годин становить контактна робота з викладачем (24 годин лекцій, 8 годин практичних занять), 58 годин становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою.
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Санітарія та гігієна в галузі» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Основи дієтичного харчування», «Нутріціологія», «Основи здорового харчування», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо.
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>Мета курсу: опанування студентами теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.</p> <p>Завдання курсу: закладення теоретичних основ гігієни та санітарії як науки (термінологія, закони, методи, принципи гігієнічного нормування, нормативно-методичне забезпечення застосування профілактичних заходів); відпрацювання практичних навичок щодо профілактики захворювань інфекційного та неінфекційного походження у відповідності до основ чинного законодавства України; розширення та активація у студентів здобутих раніше знань, умінь та навичок; проведення запобіжного та поточного санітарного нагляду; використання сприятливих оздоровчих факторів навколишнього середовища для зміцнення здоров'я людини.</p>	

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні набувати здатності отримувати компетентності:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку,

верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

Знати: - вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища; - основи профілактики аліментарних захворювань; - санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві кулінарної продукції та наданні ресторанних і готельних послуг; - основи санітарного законодавства у закладах готельно-ресторанного господарства, санітарної експертизи харчових продуктів та профілактики харчових кишкових захворювань; - методи санітарного нагляду в галузі гігієни на підприємствах харчування; - основні гігієнічні норми та вимоги до проектування, організації роботи та експлуатації підприємств харчування та готельно-ресторанних комплексів; - міжнародний досвід з реалізації гігієнічних норм та правил у готельно-ресторанних комплексах.

Вміти: - оцінювати вплив окремих факторів навколишнього середовища на здоров'я людей; - оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини; - дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва ресторанних та готельних послуг; - дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів; - раціонально організувати санітарний режим підприємств ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, організації дозвілля тощо); - забезпечувати оптимальні гігієнічні умови під час трудової та оздоровчої діяльності.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства.

Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції	ГП	ЛР	СР	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього	Примітка
		(год.)	(год.)	(год.)	(год.)				(год.)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	2			7				9	
2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.	4	2		7				13	
3.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.	2			7				9	
4.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	4	2		7				13	
5.	Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	2			7				9	
6.	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	2	2		7				11	
7.	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства.	4	2		8				14	
8.	Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	4			8				12	
ВСЬОГО:		24	8		58				90	

9. Теоретичне планування курсу

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Основи санітарії і гігієни.		
1.1.	Лекція 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно- ресторанного господарства.	2	Л-1,3,5,13

2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.		
2.1	Лекція 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища	2	Л-1,5,13
2.2	Лекція 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства	2	Л-1,5,13
3.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.		
3.1.	Лекція 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства	2	Л-1,5,13
4.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.		
4.1.	Лекція 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства	2	Л-1,5,13
4.2.	Лекція 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу.	2	Л-1,5,13
5.	Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.		
5.1.	Лекція 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	2	Л-1,4,5,10,13
6.	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.		
6.1	Лекція 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	2	Л-1,4,5,10,13
7.	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства. .		
7.1.	Лекція 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства. .	2	Л-1,4,5,8,13
7.2.	Лекція 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства. .	2	Л-1,4,5,8,13
8.	Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.		
8.1.	Лекція 11. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	2	Л-1,2,5,13
8.2.	Лекція 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	2	Л-1,2,5,13
	Всього	24	

10. Планування практичних занять

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	Практична робота № 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладах ресторанного господарства. Методика оцінки стану повітря робочої зони, систем кондиціонування та опалення.	2	Денисова Н.М., Буяльська Н.П. Санітарія і гігієна в галузі.//Методичні вказівки. – Ч: ЧНТУ, 2020. – 106 с.
2	Практична робота № 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладах ресторанного господарства. Методика оцінки параметрів освітлення.	2	
3	Практична робота № 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу. Санітарний режим.	2	
4	Практична робота № 4. Харчові отруєння. Методика розслідування харчових отруєнь.	2	
ВСЬОГО		8	

8. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	7	Л-1,3,5,13ДЛ
2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.	7	Л-1,5,13ДЛ
3.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.	7	Л-1,3,5,13ДЛ
4.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	7	Л-1,4,5,110,3ДЛ
5.	Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	7	Л-1,5,7,110,3ДЛ
6.	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	7	Л-1,4,5,110,3ДЛ

7.	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства.	8	Л-1,4,5,8,13ДЛ
8.	Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	8	Л-1,2,5,13ДЛ
ВСЬОГО		58	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.

3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильнее уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних та лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання РГР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому

структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ»

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

15.Список рекомендованої літературиБазова

1. Бардова В. Г. Санітарія і гігієна виробництва : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця : Нова книга, 2020. 472 с
2. Бебешко П. С., Скоробега Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с.
3. Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с.
4. Даценко І.І. Санітарія і гігієна виробництва : навчальний посібник. Львів : “Афіша”, 2000. 244 с.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
6. Загальна гігієна : словник довідник. / І. І. Даценко, В. Г. Бардов, Г. П. Степаненко та ін. Львів : “Афіша”, 2001. 240 с.
7. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с.
8. Комунальна гігієна / Гончарук Є. Г., Бардов В. Г., Гаркавий С. І. та ін.; за ред. Є. Г.Гончарука. Київ : Здоров'я, 2003. 728 с.
9. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. – навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.
10. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
11. Ростовський В. С. Нутриціологія : підруч. / В. С. Ростовський , С. М. Шамян. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
12. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
13. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с.
14. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. : ПрофКнига, 2017. – 596 с.

Допоміжна

Законодавчі та нормативно-правові документи

1. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).
2. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
3. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
5. Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - №19. - Ст. 98.
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. –№ 50. – С. 679.
8. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-

ХП // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547.

9. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III // Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1.
10. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
11. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
12. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.
13. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).
14. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 15. та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
16. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
17. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.
18. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).
19. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. №1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.
20. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52 с.
21. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.
22. Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. 168 № 43).
23. Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 №48 (в редакції Закону № 2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.
24. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.
25. Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.
26. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.
27. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань : у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.
28. Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.
29. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).

