

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
**ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**  
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор коледжу

\_\_\_\_\_ Ю.М.Москаленко

«31» серпня 2021 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Гігієна і санітарія в закладах готельного та ресторанного типу»**

Спеціальності: 242 «Туризм»

Загальна кількість годин: **90**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в закладах готельного та ресторанного типу» для студентів спеціальності: 242 «Туризм»

Робоча програма навчальної дисципліни складена  
«31» серпня 2021 року

Розробник:

Викладач – Рудейчук-Кобзева М.Я. – спеціаліст 1 категорії.

Схвалено на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки  
(спеціальність «Туризм» )

Протокол №1 від «31» серпня 2021 року

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Е.М.Вольвин

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни			
		денна форма навчання		заочна форма навчання	
Кількість кредитів – <b>4</b>	24 "Сфера обслуговування "	Вибіркова			
	Напрямок підготовки - (шифр і назва)				
Загальна кількість годин – <b>90</b>	Спеціальність <b>242 «Туризм»</b>	Рік підготовки:			
		<b>3-й</b>			
		Семестр			
		<b>1-й</b>			
		Лекції			
Тижневих годин: 6  аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 3,5	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <b>Молодший спеціаліст</b>	<b>24 год</b>			
		Практичні, семінарські			
		<b>24 год</b>			
		Лабораторні			
		Самостійна робота			
		<b>42 год</b>			
		Індивідуальні завдання:			
		Вид контролю: <b>екзамен</b>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної:  
для денної форми навчання – 53,33% до 46,67%

## 2. Опис навчальної дисципліни

### Розподіл годин за семестрами та видами занять відповідно до робочого навчального плану

Курс	Семестр	Кількість годин									Форма контролю	
		всього	лекції	семінарські заняття	практичні заняття	лабораторні заняття	інші види занять	консультації	індивідуальні заняття	самостійна робота		
<b>На 2021 – 2022 навчальний рік</b>												
III	I	90	24	24							42	ЕКЗАМЕН

Загальна кількість годин 90

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної:

для денної форми навчання – 53,33% до 46,67%

### **3. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Мета курсу** – опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства та туристичної галузі, засвоєння принципів організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

#### **Завдання курсу:**

1. ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, туристичної індустрії, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;
2. навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;
3. довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;
4. показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

#### **У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен**

**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 і туризму;
- основні гігієнічні норми та вимоги до проектування, організації роботи та експлуатації підприємств харчування, туризму та готельно-ресторанних комплексів;
- міжнародний досвід з реалізації гігієнічних норм та правил у готельно-ресторанних та туристичних 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, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);
- забезпечувати оптимальні гігієнічні умови під час трудової та оздоровчої діяльності.

## **4. Програма навчальної дисципліни**

### **1. Теоретичні і практичні основи гігієни і санітарії. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.**

Поняття гігієни і санітарії. Короткий історичний огляд розвитку гігієни і санітарії. Державний санітарно-гігієнічний контроль України. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства.

### **2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення у закладах готельно-ресторанного господарства.**

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. Гігієна повітря. Гігієна води. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства. Гігієна ґрунту. Гігієна опалення. Місцева та центральна система опалення. Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

### **3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.**

Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги. Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Санітарногігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

### **4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю, тари та пакувальних матеріалів.**

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів.

### **5. Санітарний режим на підприємствах готель-ресторанного господарства та особиста гігієна персоналу.**

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації Лабораторний контроль санітарного

стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Санітарні вимоги до утримання території підприємств ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання приміщень підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка та санітарні вимоги до миючих засобів. Методи дезінфекції та її гігієнічна оцінка. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання, тари.

## **6. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).**

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса, риби, яєць, молочних продуктів, рослинних та зернових продуктів. Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки їжі. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та приймання продовольчої продукції. Загальні вимоги до транспортування продовольчої продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації окремих груп харчових продуктів та продовольчої сировини.

## **7. Харчові токсикоінфекції. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.**

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Кишкові інфекційні захворювання та їх профілактика. Зоонози та їх профілактика. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Харчові отруєння та їх класифікація. Розслідування харчових отруень.

## **8. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової та санітарного стану підприємств харчової індустрії.**

Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції. Інші міжнародні системи контролю безпечності харчової продукції.

## **9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважальних заходів.**

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування.



## 5. Тематичний план дисципліни

### «Гігієна і санітарія в закладах готельного та ресторанного типу»

Форма підсумкового контролю: екзамен

№	Назва розділів і тем	Кількість годин				
		всього	аудиторні	лекцій	семінарськ	самостійна
1	Вступ. Гігієна і санітарія та її завдання в системі закладів готельного та ресторанного господарства. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	8	4	2	2	4
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення у закладах готельно-ресторанного господарства	8	4	2	2	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	8	4	2	2	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю, тари та пакувальних матеріалів	10	4	2	2	6
5	Санітарний режим на підприємствах готельно-ресторанного господарства та особиста гігієна персоналу	10	4	2	2	6
6	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).	17	12	6	6	5
7	Харчові токсикоінфекції. Санітарно-гігієнічні	13	8	4	4	5

	основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.					
8	Сучасні системи менеджменту безпеки харчової та санітарного стану підприємств харчової індустрії	8	4	2	2	4
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважальних заходів	8	4	2	2	4
	<b>Загальна кількість годин на вивчення дисципліни</b>	<b>90</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>48</b>

## 6. Теми лекційних занять

№ з п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1	1-2	Вступ. Гігієна і санітарія та її завдання в системі закладів готельного та ресторанного господарства.	2
2	5-6	Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	2
3	9-10	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення ЗГРГ	2
4	13-14	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	2
5	17-18	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗГРГ та особистої гігієни персоналу	2
6	21-22	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	2
7	25-26	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції	2
8	29-30	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	2
9	35-36	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	2
10	39-40	Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб	2
11	43-44	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2

12	47-48	Сучасні системи менеджменту безпеки харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії	2
<b>Всього лекційних занять</b>			<b>24</b>

### 7. Темі семінарських занять

№	№ заняття	Назва теми семінарського заняття	Кількість годин
1.	3-4	Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	2
2.	7-8	Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	2
3.	11-12	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення ЗГРГ	2
4.	15-16	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	2
5.	19-20	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗГРГ та особистої гігієни персоналу	2
6.	23-24	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	2
7.	27-28	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції	2
8.	31-32	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	2
9.	33-34	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	2

10.	37-38	Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб	2
11.	41-42	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2
12.	45-46	Сучасні системи менеджменту безпеки харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії	2
<b>Всього семінарських занять:</b>			<b>24</b>

## 8. Самостійна робота

№	Назва теми самостійної роботи.	Кількість годин
1	Діяльність видатних вчених, які зробили вагомий внесок у розвиток гігієни та санітарії.	1
2	Короткий історичний огляд розвитку гігієни і санітарії у світі	1
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до планування приміщень закладів ресторанного господарства	1
4	Показники мікроклімату приміщень готельноресторанних комплексів.	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень закладів ресторанного господарства	2
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до предметів готельного інтер'єру і текстилю	3
7	Гігієна опалення	2

8	Гігієна вентиляції	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень басейну в готельному комплексі	3
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання перукарні в готельному комплексі	2
10	Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями	2
11	Гігієна праці і профілактика травматизму	2
12	Вимоги до благоустрою та очищення території закладів ресторанного господарства	3
13	Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів	3
15	Транспортування продовольчої продукції повітряним транспортом	2
16	Транспортування продовольчої продукції водним транспортом	2
17	Санітарні вимоги до миючих засобів	2
18	Санітарно-гігієнічна оцінка ковбасних виробів та копченостей	1
19	Санітарно-гігієнічна оцінка кисломолочних продуктів	2
20	Санітарно-гігієнічна оцінка борошна	2
21	Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS)	1
22	Заходи профілактики виникнення біогельмінтозів.	1
<b>Всього</b>		<b>42</b>

## 9. Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця з урахуванням індивідуальних особливостей учасників освітнього процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу (виростання навчальних онлайн-платформ).

## 10. Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються:

- методи усного контролю (опитування),
- письмового (контрольні роботи, тести).

Форма підсумкового контролю – **екзамен**.

## 11. Критерії оцінювання рівня досягнень студентів

### **Оцінка «відмінно»** виставляється за:

правильне, повне засвоєння програми; свідоме, аргументоване висвітлення теми, правильне використання наукової термінології; логічний, послідовний виклад матеріалу, підтвердження теоретичного матеріалу прикладами, фактами з різних сфер; вміння аналізувати поняття, твердження, явища, закономірності; самостійне, творче застосування знань, розкриття причин взаємозв'язку, взаємозумовленості; виразність, багатогранність мови, вміння формулювати висновки та власні судження; отримання необхідної кількості кредитів.

### **Оцінка «добре»** виставляється за:

свідоме, повне засвоєння матеріалу програми, але з деякими неточностями і прогалинами у другорядному матеріалі, не грубі помилки; аргументована відповідь, наявність висновків і власних суджень; самостійне, творче застосування, інколи з допомогою викладача; незначне порушення послідовності викладу; недостатня виразність мови, наявність неточностей у висновках.

### **Оцінка «задовільно»** виставляється за:

свідоме, але неповне засвоєння матеріалу програми; допущено 3-5 незначних помилок і прогалин в знаннях, але може виправити з допомогою викладача; самостійне репродуктивне використання знань за вказівкою викладача; деякі порушення логічності і послідовності викладу; недостатнє розкриття суті явищ, понять; недостатнє самостійне мислення; не проглядається причинно-наслідковий взаємозв'язок; бідність мови, відсутність висновків чи вони некоректні,

### **Оцінка «незадовільно»** виставляється за:

відсутність знань, умінь і навичок; знання матеріалу за обсягом менше половини; невідоме, механічне використання лише фрагментарних знань; виклад матеріалу з великими помилками, без системи і належної аргументації; відсутність логіки, не зроблені висновки, узагальнення; допущено більше 5 грубих помилок у використанні наукових понять і термінології; отримання недостатньої кількості кредитів.



## Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	Для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		не зараховано з можливістю повторного складання
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0 – 25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 12. Методичне забезпечення

- Опорні конспекти лекцій.
- Мультимедійні презентації.
- Наукові тематичні фільми.
- Навчальні посібники.
- Робоча навчальна програма.
- Текстові та електронні варіанти тестів для поточного та підсумкового контролю знань студентів.
- Список базової та допоміжної літератури

### 13. Рекомендована література

#### Основна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн. навч. закладів. К.: Техніка, 2003. 48с.
3. Гігієна і санітарія : опорний конспект лекцій / авт.: О. Л. Бобось, А. О. Медведєва, В. С. Михайлик. Київ : КНТЕУ, 2016. 97 с.

4. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л.В. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 246 с.
5. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2010. 399 с.
6. Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна, В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. Суми: СумДУ, 2010. 272 с. 7
7. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
8. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
9. Матюхіна З.П. Основи фізіології питания, гігієни и санітарии / З.П. Матюхіна. - М.: Академия, 2003. - 184 с.
10. О.М. Олійник. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріянонова, 1998. 119 с.
11. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Суми: Університетська книга, 2015. 175 с.
12. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
13. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та ін./ Харківська державна академія технол. та орг. харчування. Х, 2000. 220 с.

#### **Законодавчі та нормативно-правові документи:**

1. 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.
2. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.

3. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.
5. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.
6. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
7. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІІ (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.
8. Про затвердження Положення про державний санітарноепідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).
9. Про затвердження Положення про Державну санітарноепідеміологічну 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.
- 10.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.
- 11.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.
- 12.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).
- 13.Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-ІІІ (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.
- 14.Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ. - К., 2006. 15.Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

16. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-ІУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.
17. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань : у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.
18. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань : у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т.2, 3, 5.
19. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое: СанПиН 42-123-5777-91. - М., 1991. - 56 с.
20. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды. - К. : Здоровья, 1991. - 288 с.
21. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 42-123-4117-86. - М., 1986.
22. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу: ДСанПіН 5.5.2.008-01. Міністерство охорони здоров'я України, правила № 63 від 14.08.2001 р.
23. Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.
24. 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.
25. 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).

### **Додаткова література**

1. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар, Т.П. Бинда. Суми, 2011. 70с.
2. Зубар Н. М., Руть Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 208 с

3. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учеб. пособие – М.: Новое знание, 2003.

4. Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания. - М.: Колосс, 2006. - 184 с.

Викладач \_\_\_\_\_ М.Я. Рудейчук-Кобзева