



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна та санітарія в галузі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»  
Рік навчання 2, семестр 4  
Форма навчання денна  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
Мова викладання українська

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу **veLearn**

Пилипчук Оксана Станіславівна  
pilipchuk\_os@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3756>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Метою дисципліни** «Гігієна та санітарія в галузі» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах готельно - ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

#### Завдання:

☐ ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

☐ 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; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

☐ довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;

☐ показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв 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.

#### Набуття компетентностей:

##### *інтегральна компетентність (ІК):*

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

##### *загальні компетентності:*

- 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, вести здоровий спосіб життя;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
- здатність працювати в команді.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- здатність спілкуватися іноземною мовою.

***фахові компетентності:***

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

***програмні результати навчання (ПРН):***

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## СТРУКТУРА КУРСУ

| Тема                                                                                                                                                       | Години<br>(лекції/<br>лабораторні,<br>самостійні) | Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Завдання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Оцінювання                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4 семестр</b>                                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства</b> |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>40</b>                                                                                                                                                                           |
| <b>Тема 1.</b> Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства                                                | 4/2/15                                            | Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів. | <i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i><br><br><i>Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i><br><br><i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i><br><br><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i> | <i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i><br><br><i>Модульна тестова робота в eLearn.</i><br><br><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i> |
| <b>Тема 2.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства                           | 4/4/15                                            | Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Тема 3.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства                                                               | 4/4/10                                            | Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                             |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.</b><br>Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу.         | 4/4/10 | Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            |
| <b>Модуль 2 Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</b> |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30</b>                                                                                                                                                                                  |
| <b>Тема 5.</b><br>Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів                                                     | 4/4/10 | <p>Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає набуття компетентностей:</p> <p>інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>загальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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, вести здоровий спосіб життя;</li> <li>- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій</li> <li>- здатність працювати в команді.</li> <li>- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</li> <li>- цінування та повага різноманітності та мультикультурності;</li> <li>- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</li> <li>- здатність спілкуватися</li> </ul> | <p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самотійно).</p> <p><i>Виконання самотійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p> | <p><i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самотійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>іноземною мовою.</p> <p>фахові компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;</li> <li>- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</li> <li>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</li> <li>- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> </ul> <p>Програмні результати навчання (ПРН):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</li> <li>- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</li> <li>- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</li> </ul> |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                                                       |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</li> <li>- застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</li> <li>- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</li> <li>- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</li> <li>- розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</li> <li>- розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій. начас якість харчових продуктів за критеріями безпеки</li> </ul> |  |  |
| <b>Тема</b><br><b>6.Санітарно-гігієнічні</b><br>вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства | 4/4/10 | Санітарні умови приймання ізберігання харчових продуктів. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| <b>Тема</b><br><b>7.Дезінфекційні</b><br>заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу                              | 2/4/10 | Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах. Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |

|                                                                                                                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|
|                                                                                                                              |                 | і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.                                                                                                                                                                              |   |                                      |
| <b>Тема 8.</b> Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства | 4/4/10          | Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Харчові отруєння небактеріального походження. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Розслідування харчових отруєнь. |   |                                      |
| <b>Всього за семестр</b>                                                                                                     | <b>30/30/90</b> | -                                                                                                                                                                                                                                               | - | 70<br>100*0,7<br>(максимум 70 балів) |
| <b>Екзамен</b>                                                                                                               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |   | <b>30</b>                            |
| <b>Всього за курс</b>                                                                                                        |                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |   | <b>100</b>                           |

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b> | Студент повинен здавати усї роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються нижче оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).                                                                                                                      |
| <b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>  | Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Політика щодо відвідування:</b>               | Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри. |

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків |              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|
|                                      | екзаменів                                                    | заліків      |
| 90-100                               | відмінно                                                     | зараховано   |
| 74-89                                | добре                                                        |              |
| 60-73                                | задовільно                                                   |              |
| 0-59                                 | незадовільно                                                 | незараховано |

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

### Основна:

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
4. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та інш./ Харківська державна академія технол. та орг. харчування.-Х, 2000. 210-220 с.
5. Л.М. Мостова, О.В. Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100 с.
6. 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. 160-175 с.
7. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн. навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48 с.
8. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65 с.
9. Радченко Л.А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. 80-92с.
10. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. 20-35с.
11. Чудковський В.Н. Ресторанний бізнес. – М.: Академія, 2007. 160 с.

### Додаткова:

1. Возіанова, Ж. І. Інфекційні і паразитарні хвороби [Текст]: навч. посібник. Т. 3 / Ж. І. Возіанова. - К.: Здоров'я, 2003. 848 с.
2. Чемич, М. Д. Інфекційні хвороби: вірусні гепатити, токсоплазмоз: конспект лекцій для студ. і лікарів спец. 7.110101 "Лікувальна справа" / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна. – Суми, 2001. 120 -140с.
3. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар,Т.П. Бинда. – Суми, 2011. 68-70с.
4. Чемич, М. Д. Методичні вказівки для доаудиторної підготовки до практичних занять з інфекційних хвороб (змістовий модуль 5) [Текст]: для студ. старших курсів вищих медичних закладів освіти III-IV рівнів акредитації / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна, В. В. Захлебаєва. – Суми, 2010. 48-54с.

### 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-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).К.,1994.

8. 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 04.09.2003 р.).

9. 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.

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-III (2556-14)). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.

14.Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.

15.Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// 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-IV // 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.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.

21.Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.

22.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).

Інтернет-ресурси:

Режим доступу:[http://10.0.2.150/docs/CUL/Ekologiya\\_ludyny\\_Solomenko.pdf](http://10.0.2.150/docs/CUL/Ekologiya_ludyny_Solomenko.pdf).

Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujrpmp\\_2013\\_2\\_2\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujrpmp_2013_2_2_11)

Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknutd\\_2013\\_4\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknutd_2013_4_27)