МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМ. ДМИТРА МОТОРНОГО

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

д.т.н., проф._____Олеся ПРІСС

«___»_____2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Санітарія і гігієна закладів харчування»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет АТЕ

2020 – 2021 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). - Мелітополь, ТДАТУ – 13 с.

Розробник: к.т.н., доцент Кулик А. С.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТ та ГРС»
Протокол № 1 від “28” серпня 2020 року
Завідувач кафедри ХТ та ГРС
професор _____ Олеся ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)
Протокол № 1 від “ 31” серпня 2020 року
Голова, доцент _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2"><u>денна форма навчання</u>
(денна або заочна)</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань
<u>41 "Сфера обслуговування "</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="2"><u>Обов’язкова</u>
(обов’язкова або вибіркова)</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 90 годин</td><td rowspan="2">Спеціальність
<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u></td><td>Курс</td><td>Семестр</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 2</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Тижневе навантаження:
аудиторних занять – 2 год.
самостійна робота студента – 4,5 год.</td><td rowspan="7">Ступінь вищої освіти:
<u>«Бакалавр»</u></td><td>Вид занять</td><td>Кількість годин</td></tr>
<tr><td>Лекції</td><td>12</td></tr>
<tr><td>Лабораторні заняття</td><td>12</td></tr>
<tr><td>Практичні заняття</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Семінарські заняття</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Самостійна робота</td><td>66 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контролю:
<u>диф.залік</u>
(екзамен або диференційований залік)</td></tr>
</table>

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теоретичні основи гігієни і санітарії закладів ресторанного і готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Програма дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Мета навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» - опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Завданням дисципліни є:

1) 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;

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 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.

У процесі вивчення дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» студент має засвоїти такі найважливіші питання:

- організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);

- дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової продукції;
- дотримання санітарних норм під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері;
- запобіжних заходів щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства;
- опанування підходами до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, надання різноманітних побутових послуг, відпочинку та дозвілля.

Програма дисципліни вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців з готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Теоретичні основи гігієни і санітарії підприємств ресторанного та готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності.

Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Завданнями дисципліни **є:**

− ознайомлення студентів з науково-обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та дій факторів зовнішнього середовища;

− надання студентам знань з санітарно-гігієнічних вимог до проектування підприємств ресторанного та готельного господарств, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;

− ознайомлення студентів з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;

− навчання студентів використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства, а також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;

− ознайомлення студентів з організацією санітарного нагляду за підприємствами ресторанного та готельного господарств, навчити їх самостійно працювати з відповідною санітарною документацією, ознайомити з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

− науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;

− санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств ресторанного та готельного господарств, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;

− санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;

вміти:

− використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;

− організовувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;

− самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;

− ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

Тема 1-2. Гігієнічні вимоги до конструкції готельно-ресторанних комплексів [2, 3, 5].

Вимоги до ділянки і території. Вимоги до генерального плану ділянки забудови. Вимоги до планування приміщень. Вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень. Вимоги до благоустрою та очищення території.

Санітарні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об'єктів роздрібної торгівлі кулінарною

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень ЗРГ.

Тема 3. Особиста гігієна працівників. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств [2, 3, 4, 5].

Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища.

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентаря, посуду, тари та пакувальних матеріалів[1, 2, 3, 5].

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

Санітарний одяг, правила використання і зберігання.

Змістовий модуль 2.

Тема 4-5. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування [1, 2, 3, 5].

Застосування ультрафіолетового бактерицидного випромінювання для знезараження повітряного середовища приміщень організацій харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами. бактерицидна лампа. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, в яких використовуються ультрафіолетові бактерицидні опромінювачі. Приміщення, які підлягають обладнанню ультрафіолетовими бактерицидними опромінювачами для знезараження повітря, в залежності від категорії, необхідного рівні бактерицидною ефективності

Методи застосування бактерицидних опромінювачів для знезараження повітря в приміщеннях. Розподіл приміщень за категоріями в залежності від необхідності тривалості перебування людей і тривалості опромінення. Вимоги безпеки при експлуатації ультрафіолетових бактерицидних опромінювачів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічна експертиза [1, 2, 3, 5].

Інформація про державну санітарно-епідеміологічну експертизу. Проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Класифікація санітарно-гігієнічної експертизи. Порядок проведення санітарно-епідеміологічних експертиз. Ветеринарна експертиза. Фітосанітарна експертиза.

Гігієнічні вимоги до технології приготування і реалізації харчових продуктів. Вимоги до безпеки харчових продуктів. Вимоги до транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів. Вимоги до обробки продуктів. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість годин				Балів
			ЛК	ЛР	ПР	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1.	Лекція 1-2	Гігієнічні вимоги до конструкції готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабораторної роботи 1	-	-	-	5	1,75
2.	Лабораторна робота 1	Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторної роботи 2	-	-	-	5	1,75
3.	Лекція 1-2	Гігієнічні вимоги до конструкції готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 3	Підготовка до лабораторної роботи 2	-	-	-	5	1,75
4.	Лабораторна робота 2	Організація роботи закладу ресторанного господарства	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 4	Підготовка до лабораторної роботи 3	-	-	-	5	1,75
5.	Лекція 3	Особиста гігієна працівників. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентаря, посуду, тари та пакувальних матеріалів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабораторної роботи 3	-	-	-	5	1,5
6.	Лабораторна робота 3	Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 6	Підготовка до лабораторної роботи 4	-	-	-	5	1,5

7, 8	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК1	-	-	-	3	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.			***6***	***6***	***0***	***33***	***50***
Змістовий модуль 2.							
9.	Лабораторна робота 4	Санітарний одяг, правила використання і зберігання	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 8	Підготовка до лабораторної роботи 5	-	-	-	4	1,75
10.	Лекція 5-6	Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 9	Підготовка до лабораторної роботи 5-6	-	-	-	4	1,75
11	Лабораторна робота 5	Застосування ультрафіолетового бактерицидного випромінювання для знезараження повітряного середовища приміщень організацій харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 10	Підготовка до лабораторної роботи 5-6	-	-	-	4	1,75
12	Лекція 5-6	Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування. Санітарно-гігієнічна експертиза.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 11	Підготовка до лабораторної роботи 5-6	-	-	-	4	1,75
15	Лабораторна робота 6	Гігієнічні вимоги до технології приготування і реалізації харчових продуктів. Вимоги до безпеки харчових продуктів.. Вимоги до транспортування, приймання та зберігання ха-	-	2	-	-	10

		рчових продуктів. Вимоги до обробки продуктів. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі.					
	Самостійна робота 12	Підготовка до лабораторної роботи 6	-	-	-	4	1,5
16	Самостійна робота 13	Підготовка до лабораторної роботи 6	-	-	-	4	1,5
17, 18	Самостійна робота 14	Підготовка до ПМК2	-	-	-	5	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			***6***	***6***	***0***	***33***	***50***
Всього з навчальної дисципліни 45 + 45 = 90 год.			***12***	***12***	***0***	***66***	***100***

Примітка: *ЛК – лекційні заняття;* *ЛР – лабораторні заняття;*
ПР – практичні роботи; *СРС – самостійна робота студентів*

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Вимоги до ділянки і території.
2. Вимоги до генерального плану ділянки забудови.
3. Вимоги до планування приміщень.
4. Вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень.
5. Вимоги до благоустрою та очищення території.
6. Санітарні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об’єктів роздрібної торгівлі кулінарною
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів
8. Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів
9. Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень ЗРГ.
10. Особиста гігієна працівників.
11. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною.
12. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.
13. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.
14. Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
16. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентаря, посуду, тари.
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до миття посуду.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів
19. Санітарний одяг, правила використання і зберігання.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ПМК 2

1. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка
2. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування
3. Застосування ультрафіолетового бактерицидного випромінювання для знезараження повітряного середовища приміщень організацій харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами.
4. бактерицидна лампа.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, в яких використовуються ультрафіолетові бактерицидні опромінювачі.
6. Приміщення, які підлягають обладнанню ультрафіолетовими бактерицидними опромінювачами для знезараження повітря, в залежності від категорії, необхідного рівні бактерицидною ефективності
7. Методи застосування бактерицидних опромінювачів для знезараження повітря в приміщеннях.
8. Розподіл приміщень за категоріями в залежності від необхідності тривалості перебування людей і тривалості опромінення.
9. Вимоги безпеки при експлуатації ультрафіолетових бактерицидних опромінювачів.
10. Інформація про державну санітарно-епідеміологічну експертизу.
11. Проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Класифікація санітарно-гігієнічної експертизи.
12. Порядок проведення санітарно-епідеміологічних експертиз.
13. Ветеринарна експертиза.
14. Фітосанітарна експертиза.
15. Гігієнічні вимоги до технології приготування і реалізації харчових продуктів.
16. Вимоги до безпеки харчових продуктів.
17. Вимоги до транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів.
18. Вимоги до обробки продуктів.
19. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі.

6 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ЕКЗАМЕН

1. Опишіть вимоги, які пред’являють до ділянки і території закладу ресторанного господарства
2. Вимоги до генерального плану ділянки забудови закладу ресторанного господарства
3. Вимоги до планування приміщень закладів ресторанного господарства
4. Вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень закладів ресторанного господарства

5. Вимоги до благоустрою та очищення території закладів ресторанного господарства

6. Вимоги до генерального плану ділянки забудови.

7. Вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень.

8. Вимоги до благоустрою та очищення території.

9. Санітарні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об’єктів роздрібної торгівлі кулінарною

10. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів

11. Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів

12. Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень ЗРГ.

13. Особиста гігієна працівників.

14. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною.

15. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.

16. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.

17. Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища.

18. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.

19. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентаря, посуду, тари.

20. Санітарно-гігієнічні вимоги до миття посуду.

21. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів

22. Санітарний одяг, правила використання і зберігання.

23. Миючі засоби

24. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду

25. Дезінфекція

26. Дезінсекція та дератизація

27. Особиста гігієна працівників

28. Медичне обстеження працівників закладів ресторанного господарства

29. Санітарний контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналу.

30. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка

31. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування

32. Застосування ультрафіолетового бактерицидного випромінювання для знезараження повітряного середовища приміщень організацій харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами.

33. Обґрунтуйте доцільність використання бактерицидної лампи.

34. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень, в яких використовуються ультрафіолетові бактерицидні опромінювачі.

35. Приміщення, які підлягають обладнанню ультрафіолетовими бактерицидними опромінювачами для знезараження повітря, в залежності від категорії, необхідного рівні бактерицидною ефективності

36. Методи застосування бактерицидних опромінювачів для знезараження повітря в приміщеннях.

37. Розподіл приміщень за категоріями в залежності від необхідності тривалості перебування людей і тривалості опромінення.

38. Вимоги безпеки при експлуатації ультрафіолетових бактерицидних опромінювачів.

39. Інформація про державну санітарно-епідеміологічну експертизу.

40. Проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Класифікація санітарно-гігієнічної експертизи.

41. Порядок проведення санітарно-епідеміологічних експертиз.

42. Мета, об'єкт, суб'єкт ветеринарної експертизи.

43. Фітосанітарна експертиза.

44. Гігієнічні вимоги до технології приготування і реалізації харчових продуктів.

45. Вимоги до безпеки харчових продуктів.

46. Вимоги до транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів.

47. Вимоги до обробки продуктів.

48. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі.

7 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Сімакова О.О., Глушко В.О. Гігієна і санітарія в галузі: методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 24 с

2. Еремеева Н.Б. Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебно-метод. пособие. Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. 102 с.

3. Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014. – 276 с.

4. Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

5. Правила роботи закладів ресторанного господарства (громадського харчування) визначені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968.

6. Нелепа А.Є., Ванханен В. Д., Литко С. Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.

7. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.

8. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.

9. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні. 3-тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ http://nip.tsatu.edu.ua
2. Наукова бібліотека ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/
3. Методичний кабінет кафедри ХТтаГРС.
4. Сайт кафедри ХТтаГРС.
5. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02