


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра біології

ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Л.Г. Коваленко

«31» 04 _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Факультет: Менеджмент

Умань – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУС, 2020. 26 с.

Розробник – *Розборська Л.В.* кандидат с.-г. наук, доцент

 (Розборська Л.В.)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біології

Протокол від «26» серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри  (Розборська Л.В.)

«26» 08 2021 рік

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «31» 08 2021 року № 1

Голова  *М.О. Гоменюк*

«31» 08 2021 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	Обов’язкова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – немає		Семестр	
Загальна кількість годин -120		2-й	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –3 самостійної роботи студента - 5	Освітній рівень «Бакалавр» Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»	22 год.	
		Практичні, семінарські	
		22 год.	
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		76 год.	
		Індивідуальні завдання – немає	
Вид контролю: екзамен			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна “ Гігієна і санітарія в галузі” вивчається студентами спеціальностей готельно-ресторанної справи. 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. Цей курс потрібний студентам для розширення теоретичної підготовленості та практичної діяльності в різних галузях харчової промисловості. Вивчення даної дисципліни дає змогу науково обґрунтувати якість продуктів харчування людини і необхідність пошуку шляхів, зберігання, переробки первинної харчової продукції як сировини для приготування їжі, яка відповідає б усім медичним та санітарно – гігієнічним нормам і нормативам в галузі харчування, додержання яких дозволяє поліпшити потенціал громадського здоров'я.

Програма дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» 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 вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» - 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 «Гігієна і санітарія в галузі» 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.

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.

Програмою передбачене вивчення теоретичних основ санітарії та гігієни підприємств ресторанного та готельного господарства, практичних заходів з організації їх санітарного режиму, а також ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних етапів обробки сировини та напівфабрикатів, умов їх зберігання та реалізації.

Програми передбачає як лекційний матеріал, так і практичні заняття, на яких студенти знайомляться з методами контролю та набувають навичок оцінки санітарного стану підприємств готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студенту необхідно **знати**:

- науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;
- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, 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;
- організувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти.

Викладання матеріалу ґрунтується на знаннях студента, отриманих під час вивчення суміжних дисциплін: технічної мікробіології, хімії, біохімії, технології харчових продуктів, основи фізіології та гігієни харчування.

Знання теоретичних основ санітарії та гігієни, застосування практичних навичок досліджень допоможуть студентам під час вивчення загальної та спеціальної технології, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації та метрології готельно-ресторанного господарства, організації ресторанного господарства, проходженні виробничої практики, виконанні НДР, виконанні курсових й дипломних проектів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час емінарських занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації. Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівців наведено в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівців

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
Університетська освіта	Організація ресторанного господарства
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
	Технологія продукції ресторанного господарства
	Стандартизація, сертифікація і метрологія
	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
	Виробнича практика
	Дипломне проектування

Інтегральна компетентність:

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:

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання.

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1.

ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни

Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства

Предмет, завдання і методи. Основні напрямки державного санітарного нагляду. Мета й завдання гігієни у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства, короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України ресторанного та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування.

Захворювання пов'язані з недоліками харчування.

Харчовий раціон та характер харчування населення України. Види харчування та їх характеристика. Співвідношення рослинних і тваринних продуктів харчування і їх необхідна кількість. Ступінь засвоєння білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів і фактори, що на нього впливають. Етапи процесів перетравлення і засвоєння харчових речовин. Групи призначення продуктів харчування. Роль білків, жирів, вуглеводів у енергетичному відношенні. Групи продуктів харчування. Енергетична цінність добового харчового раціону. Позитивний та негативний енергетичний баланс та їх наслідки. Енергетична рівновага та енергетичні витрати. Чинники, які впливають на енергетичний баланс організму. Раціональне та нераціональне харчування, їх значення для здоров'я людини.

Основні групи захворювань, пов'язаних з проблемою „харчування і хвороби”. Аліментарні (екзогенні) захворювання, їх причини та наслідки. Класифікація аліментарних захворювань (за Б.Л. Смолянським). Аліментарні

паталогії, які зустрічаються в Україні. Вторинні (ендогенні) хвороби пов'язані з проблемою „харчування і хвороби” та їх причини. Диференціація первинних і вторинних розладів організму. Захворювання з аліментарними чинниками ризику розвитку патологій пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Характеристика та індивідуальність метаболітичних реакцій організму в залежності від виду нутрієнту. Захворювання зумовлені харчовою непереносністю пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Загальна характеристика груп хвороб харчової непереносності. Істинна харчова алергія та стадії її розвитку. Ознаки та прояви харчової псевдоалергії. Причини та наслідки харчової ідіосинкразії. Психогенна харчова непереносність, її прояви. Захворювання з аліментарними чинниками передачі збудника хвороби. Шляхи поширення збудника хвороби у харчових продуктах.

ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення

Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, заміників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами: з ферментованого м'яса; виробів, доведених до кулінарної готовності електрофізичними засобами.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоні, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх

епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.

Склад добового раціону та класифікація харчових продуктів в залежності від харчової і біологічної цінності. Основні складові кожної групи продуктів, які визначають індивідуальну дію на організм. Якість харчових продуктів, як сукупність властивостей, що визначають придатність продуктів для харчування населення. Показники для оцінки якості харчових продуктів та їх обумовленість.

Загальна характеристика харчових добавок та їх класифікація за походженням. Барвники, як харчові добавки для відновлення забарвлення. Види барвників за походженням. Консерванти, як харчові добавки для запобігання мікробному псуванню продуктів харчування. Види консервантів. Використання харчових добавок в Україні.

Особливості харчування дітей та підлітків. Фізіологічні потреби дітей в енергії та харчових речовинах. Розробка та виробництво продуктів дитячого харчування. Гігієнічні вимоги до продуктів дитячого харчування. Роль харчової промисловості у створенні продуктів дитячого харчування. Особливості харчування осіб розумової праці, студентів. Характеристика особливостей трудової діяльності осіб розумової праці. Принципи організації раціонального харчування осіб розумової праці, студентів. Особливості харчування працівників сільського господарства. Неприятливі професійні чинники трудового процесу. Організація раціонального харчування працівників сільського господарства. Особливості харчування механізаторів, рілників, доярок, птахівників, операторів. Харчування працівників нічних змін. Харчування в період напружених сільськогосподарських робіт. Основні види нетрадиційного (альтернативного) харчування. Особливості та види вегетаріанства. Сироїдіння. Харчування макробіотиків (довгожителів). Особливості харчування йогів. Сучасні погляди на роздільне харчування.

ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів,

косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, коли-індекс, коли-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна».

Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

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

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Штучна вітамінізація

страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обмінення готових кулінарних виробів і страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремкових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю.

Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарної продукції). Дотримання принципу тарного сусідства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал.

Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

ЗМ 4. Харчові отруєння, кишкові інфекції, гельмінтози та їх профілактика.

Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами

рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних узлів.

Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання. Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до спецодягу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом. Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	л а б	ін д	с.р .		л	п	ла б	ін д	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни												
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	15	4	2			9						
Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.	16	2	4			10						
Разом за змістовим модулем 1	31	6	6			19						
ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення												
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	13	2	2			9						
Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.	17	3	4			10						
Разом за змістовим модулем 2	30	5	6			19						
ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі												

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства. Запрошений лектор— Качанова Л.П., начальник Уманського управління Головного управління Держпродспожив служби в Черкаській обл.	15	3	2			10					
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах.	13	2	2			9					
Разом за змістовим модулем 3	28	5	4			19					
ЗМ 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування та отруєння, викликані ними											
Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	15	2	4			9					
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	16	4	2			10					
Разом за змістовим модулем 4	31	6	6			19					
Усього годин за дисципліною	120	22	22			76					

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	Не передбачено навчальним планом		

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовний модуль 1	
1.	Визначення Основних напрямків попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства	2
2.	Розрахунок енергетичної цінності та хімічного складу добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.	4
	Змістовний модуль 2	
3.	Біологічно активні речовини у раціоні споживання населення.	2
4.	Проведення експертизи харчових продуктів (консервів). Огляд партії консервів та визначення герметичності банок. Виявлення бомбажу консервних банок. Визначення загальної кислотності консервів.	4
	Змістовний модуль 3	
5.	Визначення діоксиду азоту в атмосферному повітрі та масової концентрації пилу населеного пункту.	2
6.	Визначення органолептичних властивостей консервних виробів: зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак, колір.	2
	Змістовний модуль 4	
7.	Визначення органолептичних властивостей в харчових продуктах (ковбасні вироби) Відбір проб для аналізу та визначення якості ковбасних виробів різного виду (варена, копчена, напівкопчена) за органолептичними показниками	4
8.	Визначення нітритів та нітратів в ковбасних виробках, овочах, фруктах, воді.	
9.	Підсумки роботи з практичних занять	2
	Всього годин	22

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма

	Не передбачено навчальним планом		
--	----------------------------------	--	--

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1		
1.	Державний санітарний нагляд, його форми та організація.	3
2.	Санітарна підготовка персоналу.	2
3.	Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення.	4
4.	Основні гігієнічні вимоги до побудови харчового раціону людини	5
5.	Чинники, що впливають на енергетику життєдіяльності організму. Рекомендовані величини фізіологічної потреби в енергії.	5
Разом за змістовим модулем 1		19
Змістовний модуль 2		
6.	Характеристика та відмінність основних харчових добавок, концентратів та консервантів. Гігієнічні основи їх використання.	3
7.	Сертифікація продовольчої сировини і харчових продуктів.	2
8.	Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.	3
9.	Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів.	3
10.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.	3
11.	Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів	3
12.	Особливості харчування дітей і підлітків, робітників промислових підприємств та спортсменів.	2
Разом за змістовим модулем 2		19
Усього годин М 1		38
Змістовний модуль 3		
13.	Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.	1
14..	Основні принципи видалення та знешкодження твердих відходів.	1
15.	Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.	1
16.	Гігієнічні вимоги до природного освітлення.	1
17.	Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоні).	3
18.	Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса,	3

	виготовлення фаршу.	
19.	Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.	3
20.	Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.	3
21.	Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі.	2
22.	Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.	1
	Разом за змістовим модулем 3	19
	Змістовний модуль 4	
23.	Хвороби, що передаються через їжу. Харчові отруєння.	2
24.	Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	2
25.	Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	2
26.	Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування	2
27.	Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).	2
28.	Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними).	1
29.	Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними).	1
30.	Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів.	2
31.	Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).	1
32.	Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.	2
33.	Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.	2
	Разом за змістовим модулем 4	19
	Усього годин М 2	38
	Разом	76

9. Індивідуальні завдання

Не передбачені навчальним планом.

10. Методи навчання

Реалізація передбачених навчальним планом організаційних форм вивчення анатомії людини вимагає забезпечити відповідність методики навчання, контролю та оцінювання кредитно-модульній та модульно-рейтинговій системі організації навчального процесу. Це передбачає спрямування навчальної діяльності студентів на лекційних і практичних заняттях, керування їх самостійною роботою у позааудиторний час відповідно до сучасних принципів взаємодії викладача і студентів. Заміна навчально-дисциплінарної парадигми освіти на гуманістичну, суб'єкт-суб'єктну уможлиблюється за умови переорієнтації навчального процесу на пріоритетне використання програмованих, особистісно зорієнтованого активних методів модульного навчання, повне забезпечення самостійної роботи студентів засобами навчання як на паперових носіях, так і інтерактивними комп'ютерними засобами.

У відповідності до цих передумов та відведеного часу на реалізацію поставлених навчально-освітніх завдань, вивчення курсу має реалізовуватися методами, які адекватно відповідають визначеним навчальним планом організаційним формам навчання:

Лекція, як провідна форма теоретичного навчання та формування основ для наступного засвоєння студентами навчального матеріалу, методи викладу нового матеріалу та активізації пізнавальної діяльності студентів;

Самостійна робота, як провідні форми формування практичної та основ навчально-дослідної підготовки, методи активізації пізнавальної діяльності студентів та закріплення матеріалу, що вивчається;

Практичні заняття та екзамен як провідні форми контролю та оцінювання знань, навичок та вмінь – методи перевірки знань, вмінь та навичок.

У процесі підготовки і проведення *лекційних занять* з курсу необхідно сприяти набуттю і розвитку навичок, необхідних для застосування отриманих знань у сфері діяльності фахівця з біології.

Критеріями оцінки лекції мають бути:

1) зміст лекції (науковість, активізація мислення і проблемність, зв'язок з біологічною практикою майбутніх фахівців, орієнтація на самостійну роботу студентів, зв'язок із змістом попередніх і наступних лекцій, міжпредметні зв'язки);

2) методика читання лекції (план лекції і його дотримання, повідомлення інформаційних джерел; пояснення понять, проблемність, виділення головних думок і висновків у кінці питань та лекції);

3) ефективність використання лектором тексту лекції, опорних матеріалів, раціональне ведення записів на дошці; доведення завдань на самостійну роботу;

3) керівництво роботою студентів (вимоги до ведення конспекту, навчання і методичне сприяння веденню конспекту, використання прийомів підтримування уваги студентів, дозвіл задавати питання тощо);

4) лекторські дані викладача (знання предмету, емоційність, голос, дикція, мовлення, вміння триматися перед аудиторією, бачити і відчувати аудиторією тощо);

5) результати лекції (інформаційна цінність, виховний вплив, досягнення дидактичних цілей).

Практичні заняття є основною формою систематизації студентами здобутих на лекції та у процесі самостійної роботи з інформаційними джерелами теоретичних знань, формування на їх основі практичних умінь і навичок, у процесі спілкування з викладачем вчасно одержувати об'єктивну інформацію про рейтингову оцінку рівня освітньої підготовки. У методиці проведення практичних занять особлива увага має бути звернена на самостійну роботу студента з теми *напередодні заняття*: опрацювання конспекту лекції, тем за підручниками та методичними рекомендаціями для проведення занять, щоб ґрунтовно оволодіти теорією питання. Саме заняття потрібно розглядати як специфічний вид самостійної роботи, яка проводиться у формі дослідного виконання практичних робіт у послідовності вивчення модулів навчальної програми.

Консультація – вид навчального заняття, на якому студент отримує від викладача відповіді на конкретні питання або пояснення окремих теоретичних положень, чи їх практичного використання. Протягом семестру з навчальних дисциплін проводяться за встановленим деканатом розкладом.

Інноваційні методи (технології) навчання:

Проблемні лекції – направлені на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються тим, що коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами; увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках. При викладанні лекції студентам даються питання для самостійного розмірковування, проте лектор сам відповідає на них, не чекаючи відповідей студентів. Система питань у ході лекції спонукає студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

Робота в малих групах – використовується з метою активізації роботи студентів при проведенні практичних занять. Це так звані групи психологічного комфорту, де кожен учасник відіграє свою особливу роль і певними своїми якостями доповнює інших. Використання цієї технології дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом.

Мозковий штурм – метод розв'язання невідкладених завдань за дуже обмежений час, суть якого полягає в тому, щоб висловити якнайбільшу кількість ідей за невеликий проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію.

Дистанційне навчання – індивідуалізований процес набуття знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Дистанційне навчання в Уманському НУС здійснюється відповідно до положення «ПРО СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ НАВЧАННЯМ MOODLE УМАНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchannyam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» для дистанційного навчання розміщена на платформі «MOODLE» <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1021>

11. Методи контролю

Кредитно-модульна система організації навчального процесу (КМСОНП) передбачає постійну самостійну роботу студента з оволодіння знаннями і вміннями, передбаченими програмою навчального предмету, періодичну звітність про здобутий рівень підготовки перед викладачем, оцінювання викладачем рівня підготовки студента.

На заняттях і в поза аудиторний час відбувається цілеспрямоване формування знань, вмінь та навичок студента, передбачених метою, завданнями і змістом навчальної дисципліни. Здобуті теоретичні знання та вміння повинні бути інтегровані у навички застосовувати їх у практичній діяльності для розв'язання теоретичних і практичних задач і завдань.

Контроль успішності студента здійснюється з використанням методів і засобів, які визначені вченою радою Уманського НУС.

Різні види контролю (поточний, змістовно-модульний, модульний, семестровий) дають можливість викладачеві проаналізувати якість засвоєння студентом знань, рівень сформованості навичок та вмінь, а студентові здійснити самоаналіз своєї теоретичної і практичної підготовки і, у разі потреби, отримати допомогу викладача, виправити помилки.

Пріоритетним напрямом контролю рівня засвоєння студентами матеріалу з курсу є *поточний контроль*.

Об'єктами поточного контролю є:

Письмове опитування (у. т. ч. ЕСЕ). Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді реферативного повідомлення, або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.

Усне опитування. Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.

Тестування. Проводять письмово або за допомогою систем дистанційного навчання. Передбачає вибір однієї/та/або правильної відповіді на конкретне питання передбачене теоретичною частиною курсу або його структурним елементом.

Активність (під час обговорення, тощо). Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.

Прояв лідерських якостей. Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення;

здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

В умовах КМСОНП оцінюються всі навчально-пізнавальні види роботи студента. Одержання оцінки (рейтингового балу) за кожний вид обов'язкової роботи (виконання самостійної роботи, відвідування і опрацювання лекцій, проходження тестового та інших видів контролю з кожного змістового модулю і модулю навчальної програми в цілому, складання заліку/екзамену) має відбуватися у відповідності до графіка навчального процесу згідно індивідуального плану навчальної роботи студента.

За навчальний курс за умови виконання всіх обов'язкових, передбачених навчальною програмою, завдань студент може набрати рейтингових 100 балів з них індивідуальне опитування; самостійна робота, у тому числі підготовка, виконання і здача лабораторних занять; поточний та модульний тестовий контроль, екзамен.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль	МОДУЛЬ 1										Підсумговий контроль (екзамен) (30 балів)	Всього за предметом (100 балів)
	ЗМ 1		ЗМ 2			ЗМ 3		ЗМ 4				
Змістовні модулі												
Види робіт	Інд.	Сам. робота	Інд. опит.	Сам. робота	тест	Інд. опитув.	Сам. робота	Інд. опитув.	Сам. робота	тест		
Кількість балів за видами робіт	9	4	9	4	10	9	4	9	2	10		

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до виконання практичних занять з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУС, 2021. 108 с.

2. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. – 65 с.

3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія [Текст]: методичні вказівки і завдання по виконанню контрольної роботи студентами в умовах ECTS для студентів напрямку підготовки – 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» заоч. форм. навчання /А.Є. Нелепа, М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології харчування. – Донецьк: [ДонНУСТ], 2011 р.- 24 с.

4. Нелепа А.Е Методические указания к проведению практического занятия на тему: «Расследование случаев пищевых отравлений» по курсу «Гигиена и санитария общественного питания» (для студентов специальности 7.091711 «Технология питания»). - Донецк: ДонГУЭТ, 2011р.- 18 с.

5. Біологічно-активні речовини в харчових технологіях. Методичні вказівки. - Умань, 2004.- 47 с.

6. Ванханен В.Д., Петровский К.С. Гигиена питания. Практическое пособие. – К.: Вища школа, 1981. – 264 с.

15. Рекомендована література

Базова

1. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре в Украине от 22.06.99 г №1109.
2. Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Ципріян В.І. Нутріціологія: Підручник. – Донецьк: Донеччина, 2001. 474 с.
3. Нелепа А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: Учебное пособие для студентов специальности 6.091711 «Технология питания» дн. и заоч. форм обучения. /Ванханен В.Д., Лытко С.Б. (Под ред. В.Д. Ванханена) – Донецк: ДонНУЭТ, 2007. – 210 стр.
4. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 «Технологія харчування» дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. (Под ред. проф. В.Д. Ванханена) – Донецьк: ДонНУСТ, 2009. – 212 стор.
5. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 «Технологія харчування» дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. – 2-е вид., допов. і перероб. -Донецьк: ДонНУСТ, 2012. – 230 стор.
4. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие молочное мороженое. "СанПин" 42-123-5777-91.-М.:1991г.
5. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріології. – К.: Здоров'я, 1999. – 566 с.
6. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології,гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. – навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.
8. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наук. Думка, 1991. – 365 с.

Допоміжна

1. Временный гигиенический норматив для предприятий общественного питания. –ВГН 4. 4. 5.006-99. Издание официальное. – Донецк: ОблСЭС, 1999. 46 с.
2. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. Габович Р.Д., Припутина Л.С.-К.:Здоров'я, 1987., 248 с.
3. Инструкция о порядке согласования ассортимента пищевых продуктов учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы. – И4.4.4.4.5.4.6. 06 – 2001.Издание официальное. –Донецк: ОблСЭС, 2001. 14 стр.
4. Нелепа А.Е., Ванханен В.Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения: Учебн. пособ для студ.

- спец. 7.091711 «Технология питания» дневн. и заочн. форм обуч.. - Донецк: ДонГУЭТ, 2004. 151 с.
5. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика. Учбовий посібник з курсу “Гігієна и санітарія громадського харчування” для студентів факультету харчування (спеціальність 7.091711). – Донецьк: ДонДУСТ, 2002р. – 48 с.
 6. Правила пользования гостиницами и предоставления гостиничных услуг в Украине, утвержденные Государственным комитетом Украины по жилищно-коммунальному хозяйству и Государственным комитетом Украины по туризму 10.09.1996 г. N77/44.
 7. Санитарные правила и нормы "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. "СанПиН" 42-123-4117-86.-М.:1986г.
 8. Стороительные нормы и правила. Часть II; раздел Л, глава 8. Предприятия общественного питания СНИП П-Л, 8-71.
 9. Тележко Л.Н., Безусов А.Т. Биологически активные вещества фруктов и овощей и их сохранение при переработке. – Одесса, 2004. – 268 с.

16. Інформаційні ресурси

1. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.
2. ІСУЯ 7.5.1 – 03.01/УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять”.
3. ІСУЯ 7.5.1 – 03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін”.
4. ІСУЯ 7.5.1 – 03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань”.
5. ІСУЯ 7.5.1 – 03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС”.
6. ІСУЯ 7.5.1 – 03.05/УН “Загальні вимоги до організації НДРС”.
7. ІСУЯ 7.5.1 – 03.07/УН “Загальні вимоги до організації поточного контролю”.
8. ІСУЯ 7.5.1 – 03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю”.
9. ІСУЯ 7.5.1-03.09/УН Інструкція: Критерії забезпеченості дисциплін навчально-методичною літературою
10. ІСУЯ 7.5.1-03.10/УН Інструкція: Загальні вимоги до видання навчально-методичної літератури
11. www.moz.gov.ua
12. www.ses.gov.ua
13. <http://mozdoks.kiev.ua>
14. <http://normativ.com.ua/sanpin/>
15. Дистанційна освіта. Уманський НУС
<https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=799>
16. Наукова бібліотека Уманського НУС
<https://library.udau.edu.ua/>

17. Оновлення програми у 2021 році.

У робочій програмі на 2021-2022 навчальний рік запланована відкрита лекція з теми: «Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.». Запрошений лектор— Качанова Л.П., начальник Уманського управління Головного управління Держпродспожив служби в Черкаській обл.

Оновлення компетентностей, методів навчання і контролю, методичних посібників, інформаційних ресурсів.