Львівський професійний
коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ПОГОДЖЕНО
Циклова комісія викладачів
професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю
Протокол № 01 від 27 серпня 2024 року

Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
27 серпня 2024 року

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Гігієна і санітарія**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Статус дисципліни	Обов'язкова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	30 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Викладач	Прейма Богдана Мирославівна
Контактний телефон	+380965180203
E-mail	prejmaira@ukr.net

Загальна інформація

Розподіл за видами занять та годинами навчання	• 8 годин лекцій • 7 годин практичних занять • 15 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com
Очікувані результати навчання	• здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології; • здатність використовувати знання у практичних ситуаціях; • здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями; • здатність працювати самостійно та у складі команди; • здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел; • здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово; • здатність ухвалювати обґрунтовані рішення; • здатність абстрактно мислити, генерувати нові ідеї; • здатність до аналізу та синтезу; • здатність до організації і планування; • здатність розуміти та вирішувати завдання сучасного виробництва, спрямовані на задоволення потреб споживачів; • здатність демонструвати творчий і новаторський потенціал у проектних розробках; • здатність використовувати знання, щоб вибирати конструкційні матеріали, устаткування, процеси.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: «Гігієна та санітарія» є дисципліною, обов'язковою складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчових технологій. Студенти отримують теоретичні знання і практичні навички з формування професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни в ЗРГ, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх приготуванні, зберіганні та реалізації готової продукції.

Мета курсу: це надання учням знань умінь компетенцій для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом вивчення, розробки та впровадження вимог НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

Цілі курсу: набуття учнями знань, умінь та здібностей ефективного вирішення завдань професійної діяльності, формувати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на підприємствах; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів ЗРГ та способи їх забезпечення і контролю; санітарно-епідемічна експертиза продуктів; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків ЗРГ. Дотримання закону

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вміння застосовувати набуті теоретичні знання на практиці.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

-санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки молока і молочних продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки риби та морепродуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни учень повинен **вміти:**

Пояснювати явища , аналізувати, узагальнювати знання.

Чітко викладати основний гігієнічний зміст питань у письмовій формі.

Готувати та представляти повідомлення, доповіді та реферати, презентувати результати проектної діяльності.

Використовувати інформаційні системи для швидкого та цілеспрямованого пошуку інформації;

Працювати з віртуальними лабораторіями, програмами-симуляторами;

Інтегральна компетентність. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції

Програмні результати навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції з застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

4.Технічне й програмне забезпечення /обладнання* - володіння навичками роботи на платформах MOODLE і Classroom, Smart School.

1. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 . Вступ.

Роль гігієни в житті людини і суспільному розвитку. НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

Тема І-2. НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Введення в систему НАССР: Огляд основних принципів і історії розвитку системи НАССР. Значення НАССР у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

Тема 3-4. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства . Програми- передумови.

Тема 5. Основні засади НАССР. Аналіз небезпек та визначення критичних контрольних точок (ККТ): Методи ідентифікації та оцінки небезпек. Встановлення критичних контрольних точок.

Тема 6. Програми-передумови НАССР. Дотримання особистої гігієни та безпеки продуктів харчування в ЗРГ. Контрольний список з прибирання ресторану. Чек-листи для працівників.

Тема 7. Застосування принципів НАССР. Встановлення критичних меж, систем моніторингу та коригувальних дій: Детальне вивчення процедур встановлення критичних меж, планування та виконання систематичного моніторингу ККТ, розробка ефективних коригувальних заходів .

Тема 8. Організація технологічних процесів згідно НАССР. Як запобігти перехресному забрудненню харчових продуктів . Дотримання закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ККТ і дерево небезпек.

Тема 9. Правила з належної термічної обробки згідно НАССР. Дотримання закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Тема 10 -11 Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності Загальні зони підвищеної небезпеки в ресторані. Контрольний список НАССР. Стандарти чистоти. Аналіз небезпечних факторів

Тема 12-13 . Верифікація та валідація системи НАССР: Методи та процедури верифікації ефективності системи НАССР. Валідація контрольних заходів та процедур. Значення верифікації для підтримки якості і безпеки продукції.

Тема 14. Алергени в ресторані. Контрольний список з обслуговування клієнтів з алергією на харчові продукти Документація та записи в системі НАССР: Принципи ведення документації та зберігання записів у системі НАССР. Значення документування для верифікації, слідкування та управління якістю.

Тема 15. Найпоширеніші харчові продукти, які спричиняють алергію Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів Екологічні аспекти та утилізація відходів у харчовій промисловості: Розгляд екологічних аспектів виробництва харчових продуктів, методів мінімізації впливу на навколишнє середовище та ефективної утилізації відходів.

2.Схема курсу.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Тема І-2. НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	3	1	1	1
Тема 3-4. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	3	1	1	1
Тема 5. Основні засади НАССР	2	1		1
Тема 6. Програми-передумови НАССР. Дотримання особистої гігієни та безпеки продуктів харчування в ЗРГ	3	1		2
Тема 7. Застосування принципів НАССР. Контрольний список з прибирання ресторану	3	1		2
Тема 8. Організація технологічних процесів згідно НАССР. Як запобігти перехресному забрудненню харчових продуктів	3	1		2

Тема 9. Правила з належної термічної обробки згідно НАССР	1	1		
Тема 10 -11 Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності Загальні зони підвищеної небезпеки в ресторані	4		2	2
Тема 12-13 Контрольний список НАССР. Стандарти чистоти. Аналіз небезпечних факторів	2		2	
Тема 14 Алергени в ресторані. Контрольний список з обслуговування клієнтів з алергією на харчові продукти	3		1	2
Тема 15. Найпоширеніші харчові продукти, які спричиняють алергію Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	3	1		2
Разом за програмою:	**30**	**8**	**7**	**15**

3.Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	1
2	Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	
3	Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності Загальні зони підвищеної небезпеки в ресторані	2
4	Контрольний список НАССР. Стандарти чистоти. Аналіз небезпечних факторів	2
5	Контрольний список з обслуговування клієнтів з алергією на харчові продукти	1
Разом		7

4.Теми семінарських занять

Не передбачено планом.

5.Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Тема І. . НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	1
2	Тема 2. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	1
3	Тема 3. Основні засади НАССР	1
4	Тема 4.Програми-передумови НАССР. Дотримання особистої гігієни та безпеки продуктів харчування в ЗРГ	2
5	Тема 5. Застосування принципів НАССР. Контрольний список з прибирання ресторану	2
6	Тема 6. Організація технологічних процесів згідно НАССР.	2
7	Тема 7 Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності	2
8	Тема 8. Алергени в ресторані	2
9	Тема 9. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	2
Разом		15

5.Індивідуальні завдання.

Не передбачено планом.

6.Методи навчання.

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; семінарське заняття (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму"; самостіна робота студентів з джерелами та літературою, розв'язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

Лекції, практичні заняття а також самостійна робота.

7.Методи контролю.

Під час вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія » застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань учнів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань. Об`єктами поточного контролю знань учня є:

систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;

виконання завдань для самостійного опрацювання;.

Контроль змістового модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконання письмових завдань під час проведення контрольних робіт, інші завдання.

Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Гігієна та санітарія » є залік.

Оцінювання учнів здійснюється відповідно до 12-бальної шкали оцінювання знань учнів (згідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень учнів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу»).

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцятибальною шкалою.

Протягом семестру оцінюються:

- рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
- рівень умінь використовувати теоретичні знання під час розв`язування задач;
- зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

8.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення здобувачів характеризуються за такими рівнями:

I. *Початковий рівень:* відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

II. *Середній рівень:* знання неповні, поверхові; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

III. *Достатній рівень:* здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв`язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов`язане з одиничними образами, не узагальнене.

IV. *Високий рівень:* здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв`язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

8.2. Умови нарахування балів

Критерії оцінювання рівня володіння здобувачами теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
I. Початковий	1	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".

	2	Здобувач описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
	3	Здобувач за допомогою викладача описує явище або його частини у зв`язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.
II. Середній	4	Здобувач за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що грунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Здобувач описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Здобувач може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
III. Достатній	7	Здобувач може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Здобувач уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
IV. Високий	10	Здобувач вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Здобувач на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної програми оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Здобувач вільно володіє програмовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при розв'язуванні задач

Рівні навчальних досягнень студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів
Початковий рівень (1—3 бали)	Здобувач уміє розрізняти фізичні величини, одиниці вимірювання з даної теми, розв`язувати задачі з допомогою викладача лише на відтворення основних формул; здійснювати найпростіші математичні дії.
Середній рівень (4—6 балів)	Здобувач розв`язує типові задачі та виконує вправи на одну - дві дії (за зразком), виявляє здатність обґрунтовувати деякі логічні кроки з допомогою викладача.
Достатній рівень (7—9 балів)	Здобувач самостійно розв`язує типові задачі й виконує вправи з одної теми, обґрунтовуючи обраний спосіб розв`язку.

Високий рівень (10—12 балів)	Здобувач самостійно розв`язує комбіновані типові задачі стандартним або оригінальним способом, розв`язує нестандартні задачі.

8.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Диференційований залік виставляється, як середнє арифметичне підсумків за 1 семестр.

9. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до заліку	1. Що таке небезпека у харчовому виробництві? 2. Які основні типи небезпек існують у харчовій промисловості? 3. Які методи використовуються для ідентифікації небезпек? 4. Що таке критична контрольна точка (ККТ)? 5. Як визначити ККТ за допомогою "Дерева рішень"? 6 Що таке верифікація у системі НАССР? 7. У чому різниця між верифікацією та валідацією? 8. Які методи використовуються для валідації заходів НАССР? 9. Чому важливо проводити регулярну верифікацію системи? 10. Які документи необхідні для підтвердження ефективності НАССР? 11. Основні принципи ведення документації у системі НАССР. 12. Види документів у системі НАССР. 13. Процес створення та ведення записів НАССР. 14. Вимоги до зберігання документації НАССР. 15. Роль документування у верифікації та управлінні якістю 16.Яку роль відіграє документування у системі НАССР? 17. Які основні види документів необхідні для НАССР? 18. Як часто слід оновлювати документацію НАССР? 19. Чому важливо вести записи про коригувальні дії? 20. Які вимоги існують до зберігання документів НАССР? 21. Яку роль відіграє НАССР у забезпеченні безпечності продукції? 22. Які міжнародні стандарти безпечності харчових продуктів використовуються у світі? 23. Як НАССР поєднується з ISO 22000? 24. Які переваги має інтеграція НАССР з іншими стандартами якості? 25. Чому підприємства прагнуть сертифікуватися за НАССР? 26Які основні екологічні проблеми харчової промисловості? 27. Які види відходів утворюються у харчовому виробництві? 28. Які методи використовуються для мінімізації негативного впливу на довкілля? 29. Як можна ефективно утилізувати органічні відходи?

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

10. Рекомендована література

Базова

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України No 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
2. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України No 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. No 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - No 42.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. No 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - No 19. - Ст. 98.
5. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». No 2809-IУ : Закон України. - К., 2005.
6. Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і

ради від 29 квітня 2004 р. No 852/2004. Довідник з європейської інтеграці [Електронний ресурс].
7. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 No 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. No 1026-У).- К.,1994.
8. Про затвердження Положення про державний санітарно- епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України No 1402 від 22.06.1999 р. (No 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).
9. Про затвердження Положення про Державну санітарно - епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України No 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. No 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - No 29.
10.Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України No 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. No309).-К., 2002. -52 с.
11.Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах: Наказ No 93 Міністерств 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. No 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р.No 43).
13.Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 No 48 (в редакції Закону No 2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - No 48. - С. 252.
14.Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 No 1264-ХП. - К., 2006.
15.Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. No 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - No 6. -С. 1.
16. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 05.02.2004 р. No 1461-IУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - No - С. 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. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу: ДСанПіН 5.5.2008 01. Міністерство охорони здоров'я України, правила No 63 від 14.08.2001 р.
20. Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ No185 від 11.07.2003 р.
21.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. No 329. - К., 2004. - 49 с.
22.Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи: Наказ No 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. No9 120).

Базова:

1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с.
3.Санітарія гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В.Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.
5. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі /Уклад. Ф.Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.

6. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф.Федорченко, О. Пироженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.

Допоміжна:

1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
2. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах: Наказ No 93 Міністерств економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

Інтернет ресурси

1.Електронні контрольно-касові апарати [Електронний ресурс].

– Режим доступу: http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_06_07/KKA_Ivanish.htm

2.http://ukrefs.com.ua/92208-Oborudovanie-predpriyatiiy-obshestvennogo-pitaniya.html

Комунікації

- Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.
- Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom.

Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber. Zoom.