

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій

доц. Наталя ГАБЧАК

« 29 » січня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Статус дисципліни	обов'язкова
Мова навчання	українська

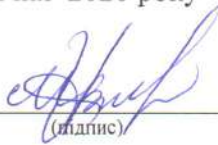
Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Розробник: Пригара О.В., к.б.н., доцент кафедри туризму

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туризму

Протокол №6 від “29” січня 2026 року

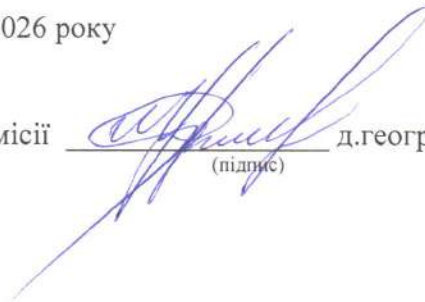
Завідувач кафедри _____ д.геогр.н., проф. Ганна МАШКА


(підпис)

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій

Протокол №6 від “29” січня 2026 року

Голова науково-методичної комісії _____ д.геогр.н., проф. Ганна МАШКА


(підпис)

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 3	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 90	1-й	1-й
Кількість модулів – 2	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,8 самостійної роботи студента – 3	2-й	2-й
	Лекції:	
	24 год.	8 год.
	Практичні (семінарські):	
	20 год.	4-год.
Вид підсумкового контролю: залік	Лабораторні:	
	-	-
Форма підсумкового контролю: усна	Самостійна робота:	
	46 год.	78 год.

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 44:46 (1:1)

для заочної форми навчання – 12:78 (1:6)

1. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» є оволодіння базовими науковими знаннями про санітарію та гігієну в галузі готельно-ресторанної справи, в тому числі:

- про організацію санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства;
- про сучасні санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств готельного та ресторанного господарства.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру в готельно-ресторанній справі або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та / або здійснення інновацій.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання, аналізу й узагальнення професійної та науково-технічної інформації

ЗК4. Здатність застосовувати системний аналіз при розробці та вирішенні професійних завдань

ЗК5. Креативність, здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК8. Здатність приймати соціально відповідальні рішення

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методологічний інструментарій, міждисциплінарні дослідження аналізу стану й розвитку глобальних та локальних ринків готельних і ресторанних послуг для розв'язання складних професійних задач.

ФК4. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

ФК5. Здатність створювати та впроваджувати сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК7. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів у готельно-ресторанній сфері

ФК13. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» (перший (бакалаврський) рівень): Вступ до спеціальності, Готельна індустрія, Харчова хімія.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «Гігієна і санітарія в галузі», вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання	Шифр ПРН
Здатність розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу	ПРН2
Ініціювати, розробляти, впроваджувати інноваційні методи та технології в готельно-ресторанному бізнесі	ПРН3
Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах	ПРН12

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі»:

Очікувані результати навчання з дисципліни	Шифр ПРН
Використання законодавчих та інших нормативно-правових актів у сфері забезпечення санітарно-епідемічного благополуччя населення	ПРН2
Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до санітарно-гігієнічних норм і правил, нормативів екологічної безпеки, будівельних правил і норм	ПРН3
Використання санітарно-гігієнічних вимог при об'ємному плануванні закладів готельного та ресторанного господарства, раціональному розташуванню приміщень, технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування і реалізації харчових продуктів	ПРН12

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

1. Поточний контроль
2. Модульний контроль
3. Підсумковий контроль

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування, тестування, підготовка презентацій, рефератів

Форма модульного контролю: модульна контрольна робота

Форма підсумкового семестрового контролю: залік

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	40	100
15	15	15	15							

T1, T2 ... – теми

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T5	T6	T7	T8	40	100
15	15	15	15							

T1, T2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	5	50	5	50
Лабораторні заняття (допуск, виконання та захист)	-	-	-	-
Комп'ютерне тестування при тематичному оцінюванні	-	-	-	-
Письмове тестування при тематичному оцінюванні	1	5	1	5
...				
Презентація	1	5	1	5
Реферат	-	-	-	-
Есе	-	-	-	-
...				
Модульна контрольна робота	1	40	1	40
Разом		100		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

1. Теоретичне питання – 30 балів
2. Визначення поняття – 10 балів
3. Тестове завдання -10 балів
4. Загальна кількість балів – 50 балів

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Білету для складання заліку містять:

1. Теоретичне питання першого рівня складності (50 балів)
2. Теоретичне питання другого рівня складності (30 балів)
3. Тестове завдання (20 балів)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової 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

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств ресторанного та готельного господарств

Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств.

Предмет та завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. Мета та завдання «Санітарії та гігієни підприємств ресторанного господарства у формуванні спеціалістів з технології харчування. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничого процесу на підприємствах у сучасних екологічних і економічних умовах.

Санітарна служба України, її мета і завдання. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби. Державний санітарний нагляд, його форма та організація.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.

Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. Гігієна повітря. Фізичні властивості повітря та їх вплив на життєдіяльність людини (температура, швидкість руху, відносна вологість, барометричний тиск, сонячне світло та іонізуюче випромінювання).

Гігієна води. Роль води в життєдіяльності людини. Державні заходи з охорони джерел водопостачання. Санітарно-гігієнічні показники якості питної води. Гігієна ґрунту. Процеси самоочищення ґрунту. Санітарне значення ґрунту. Державні санітарні заходи з охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності людини.

Гігієна освітлення. Гігієнічні вимоги до природно та штучного освітлення підприємств ресторанного та готельного господарств. Гігієна опалення. Гігієна вентиляції.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, забезпечення поточності виробництва.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування господарських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.

Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка.

Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного та готельного господарств. Санітарна документація. Лабораторний контроль санітарного тану підприємства.

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів, виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів

Санітарна та нормативна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів.

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

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

Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного лікування.

Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.

Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства.

Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.

Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження в системі підприємств ресторанного господарства.

Загальні поняття про захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їх профілактика.

Харчові отруєння не бактеріального походження та їх профілактика.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		го	л	п	лаб	ін		с.р.	л	п	лаб	ін
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств ресторанного та готельного господарств												
Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	14	2	2	-	-	10	15	1	-			14
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	16	4	2	-	-	10	16	1	1			14
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств	12	2	2	-	-	8	13	1	-			12
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу	16	4	4	-	-	10	16	1	1			14
Модульна контрольна робота												
Разом за змістовим модулем 1	60	12	10	-	-	38	60	4	2			54

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства												
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів	16	4	4	-	-	8	16	1	1			14
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	16	4	2	-	-	10	16	1	1			14
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	14	2	2	-	-	10	15	1	-			14
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження в системі підприємств ресторанного господарства	14	2	2	-	-	10	13	1	-			12
Модульна контрольна робота												
Разом за змістовим модулем 2	60	12	10	-	-	38	60	4	2			54
<i>Усього годин</i>	90	24	20	-	-	46	90	8	4	-	-	78

6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	2	-
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	2	1
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств	2	-
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу	4	1
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів	4	1
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	2	1
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального	2	

	та лікувально-профілактичного харчування		
8	Основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження в системі підприємств ресторанного господарства	2	-
Разом		20	4

6.4. Самостійна робота

№з/п	Назва теми	Кількість годин.	
		денна	заочна
1.	Предмет і завдання санітарії та гігієни підприємств ресторанного господарства	4	4
2.	Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення	2	4
3.	Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Державне регулювання охорони навколишнього природного середовища	4	4
4.	Види забруднень навколишнього природного середовища. Нормативи забруднюючих речовин	2	4
5.	Атмосферне повітря: фізичні властивості, хімічний склад. Фізіологічне значення компонентів повітря. Заходи щодо охорони атмосферного повітря	2	3
6.	Вода: фізичні властивості та хімічний склад. Епідеміологічна роль води. Бактеріологічні показники якості питної води. Гігієнічна оцінка різних систем водопостачання. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств ресторанного господарства	2	3
7.	Основні принципи видалення та знешкодження рідких та твердих відходів	2	3
8.	Гігієнічні вимоги до природного і штучного освітлення. Гігієнічні вимоги до опалення підприємств ресторанного господарства	2	3
9.	Загальні гігієнічні принципи, які потрібно враховувати при проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства	2	3
10.	Гігієнічні вимоги до проектування в овочевому цеху	2	3
11.	Гігієнічні вимоги до проектування в м'ясному цеху	2	3
12.	Гігієнічні вимоги до проектування в кондитерському цеху	2	3
13.	Санітарні вимоги до утримання території підприємств готельно-ресторанного господарства	2	4
14.	Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування	4	4
15.	Епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними. Епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними	4	4
16.	Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження персоналу	4	4
17.	Санітарна характеристика механічного обладнання	2	3
18.	Санітарна характеристика немеханічного обладнання	2	3
19.	Гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів	2	3
20.	Гігієнічні вимоги до технологічного обладнання	2	3
21.	Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу	2	3

22.	Санітарні вимоги до первинної обробки овочів	2	3
23.	Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів	2	4
24.	Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів	2	4
25.	Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі	2	3
26.	Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів	2	3
27.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів	2	4
28.	Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів	2	4
29.	Кишкові інфекції та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства	4	4
30.	Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами	4	4
31.	Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження	4	4
	Разом	76	108

6.5. Індивідуальні завдання (не передбачені)

...

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА (у разі потреби)

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 № 4005-ХІІ.
2. Закон України «Про безпечність харчових продуктів» від 23.12.1997 р. №771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України, 1998. №19. Ст.98.
3. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 р.
4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання» від 10.01.2002 р. №2918.
5. Положення "Про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні" від 22.06.99 № 1109.
6. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. К.: КНТЕУ, 2002. 236 с.
7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. та ін. Фізіологія харчування. Навчальний посібник. Практикум. К.: Університетська книга. 2023. 152 с.
8. Пригара О.В. Біологічні ризики в туризмі: виклики сьогодення // Досвід Європейського Союзу у сфері реагування на виклики безпеки. Матеріали Всеукраїнського науково-практичного семінару в межах реалізації проекту Еразмус+. Глухів, 2021. С.84-87.
9. Пригара О.В. Гігієна і санітарія в галузі. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Ужгород: Редакційно-видавничий відділ ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2022. 40 с.
10. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В.Іванова, Т.В.Капліна. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.
11. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія. Курс лекцій. Київ: НУХТ 2013. 173 с.

Допоміжна

12. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх

- навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу: ДСанПіН 5.5.2.008-01. Міністерство охорони здоров'я України, правила № 63 від 14.08.2001 р.
13. *Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами* / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України: Наказ №185 від 11.07.2003 р.
 14. *Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні*: Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).
 15. *Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. К., 2004. 49 с.
 16. *Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи*: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).
 17. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

18. <http://www.mfa.gov.ua>
19. www.restorator.com.ua.
20. www.chicken.kiev.ua.

**Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни**

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).

(потрібне підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).

(потрібне підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).

(потрібне підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20__ / 20__ н.р. без змін; зі змінами (Додаток __).

(потрібне підкреслити)

протокол № __ від «__» _____ 20__ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)