МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
На засіданні кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи

Протокол №___від “_____” 2016 р.
Зав. кафедри
_____Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

(шифр і назва дисципліни)

Галузь знань _____1401 «Сфера обслуговування»_____
(шифр і назва)
напрям підготовки _____6.140101 «Готельно-ресторанна справа»_____
(шифр і назва)
Спеціалізація_____«Готельно-ресторанна справа»_____
(назва спеціалізації)
навчально-науковий інститут__ресторанно-готельного бізнесу_____
(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГ та ГРС, к.т.н., доц.

© Сімакова О.О., 2016 рік
© Донецький національний університет економіки і торгівлі і мені Михайла Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td colspan="2">Характеристика дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання
осн./скор.</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів
для денної форми
навчання: 5;
для заочної форми
навчання: 5</td><td colspan="2">За вибором</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Загальна кількість годин – 150/150</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>7-й/3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 5
самостійної роботи студента –6,5</td><td>39 год.</td><td>8/6 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні/ семінарські заняття</td></tr>
<tr><td>26 год.</td><td>6/4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>год.</td><td>год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>85 год.</td><td>136/140 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:
залік</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання дисципліни

Мета: опанування студентами теоретичних основ організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог Державного санітарного законодавства.

Завдання:

- навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, попередження виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань;
- ознайомити студентів з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання підприємств готельно-ресторанного господарства, а також санітарного нагляду за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства, навчити їх самостійно працювати з відповідною санітарною документацією, адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення чинного санітарного законодавства;
- довести майбутнім спеціалістам галузі важливість дотримання поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров’я персоналу та споживачів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. *Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства, Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень, проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища, які формують мікроклімат підприємств готельно-ресторанного господарства.*										
Тема 1. Органи і служби Державного санітарного нагляду Міністерства охорони здоров'я України. Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами ресторанного господарства.	5	3	2			19	1	1		17
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень, проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.	5	3	2							
Тема 3. Гігієнічна оцінка деяких фізичних і хімічних властивостей повітря. Гігієнічна оцінка якості води. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств готельно-ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких і твердих відходів. Гігієнічна оцінка і нормування природного і штучного освітлення в різних приміщеннях підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка опалювальних систем і нагрівальних приладів. Значення і гігієнічна оцінка різних типів вентиляції підприємств ресторанного господарства.	28	4	2		22	19	1	1		17
Разом за змістовим модулем 1	39	10	6		22	38	2	2		34
Змістовий модуль 2. *Санітарні вимоги до обладнання і утримання готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їхнє епідеміологічне значення.*										
Тема 1. Поняття про санітарний режим підприємств готельно-										

ресторанного господарства. Санітарно-епідемічні "фактори ризику" у підприємствах ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання території і приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства. Санітарні вимоги до миття столового і кухонного посуду. Попереджувальна і поточна дезинсекція.. Попереджувальна і поточна дератизація. Особиста гігієна і гігієна праці працівників готельно-ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження.	19	5	3		11	19	1	1		17
Тема 2. Класифікація харчових продуктів по їхньому якісному стану. продуктів. Санітарно-гігієнічна і епідеміологічна оцінка м'яса і м'ясних продуктів, риби і рибних виробів, молока і молочних продуктів, овочів, фруктів, ягід.	19	5	3		11	19	1	1		17
Разом за змістовим модулем 2	38	10	6		22	38	2	2		34
Змістовий модуль 3. *Санітарні вимоги до транспортування, приймання і збереження харчових продуктів. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі. Кишкові інфекції, харчові отруєння і їхня профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика*.										
Тема1. Санітарні вимоги до транспортування, приймання і збереження харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, риби, овочів, субпродуктів.	18	5	3		10	19	1	1		17
Тема 2. Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів, її роль в одержанні нешкідливої продукції. Санітарні умови реалізації готової їжі і терміни її збереження. Санітарні вимоги до прийому їжі і обслуговуванню відвідувачів у базовому підприємстві ресторанного господарства і відпустці у філії, роздавальні пункти, буфети та ін.	18	5	3		10	18		1		17
Тема 3. Умови виникнення і поширення інфекційних хвороб. Кишкові інфекції їхня профілактика. Зміст поняття "Харчові отруєння" і їхня класифікація. Умови, необхідні для	18	5	3		10	19	1	1		17

виникнення, бактеріальних харчових отруєнь. Загальні міри профілактики харчових отруєнь бактеріального походження.										
Тема 4. Мікотоксікози і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження отрутними по своїй природі, і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження, отрутними за певних умов, їхня профілактика. Отруєння домішками хімічних речовин до харчових продуктів, їхня профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика.	18	4	3		11	18		1		17
Разом за змістовим модулем 3	73	19	12		41	37	1	2		34
Усього годин	150	39	26		85	150	6	8		136

4. Теми практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття №1: “Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства	2
2	Практичне заняття №2: Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об’ємно-планувальних рішень підприємств готельно-ресторанного господарства	2
3	Практичне (семінарське) заняття №3 Попереджувальний державний санітарний нагляд за проектуванням і будівництвом підприємств готельно-ресторанного господарства.	2
4	Практичне заняття №4 Санітарно-гігієнічна експертиза проектів підприємств ресторанного господарства	2
5	Практичне заняття №5 Практична робота та захист звітів з санітарно-гігієнічної експертизи проектів підприємств ресторанного господарства	2
6	Семінарське заняття №6 Санітарні вимоги до обладнання підприємств ресторанного господарства	4
7	Семінарське заняття №7 Санітарні вимоги до утримання підприємств готельно-ресторанного господарства	4
8	Семінарське заняття №8 Кишкові інфекції, харчові отруєння і їхня профілактика – 2 години	4
9	Практичне заняття №9 (підсумкове) Кишкові інфекції, харчові отруєння і їхня профілактика – 2 години	4

5. Індивідуальні завдання

1. Вивчення основних положень СНіП щодо проектів підприємств готельно-ресторанного господарства та аналіз втілення їх при будівництві.
2. Вивчення та аналіз гігієнічних вимог до обладнання, інвентарю, посуду, тарі і пакувальним матеріалам.
3. Самостійна робота по написанню реферату щодо санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів.
4. Самостійна робота по написанню реферату щодо гігієнічної особливості організації харчування людей різних викових і професійних груп.
5. Вивчання основних закономірностей виникнення харчових отруєнь немікробної природи і їхня профілактика.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостій-ної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства, Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень, проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища, які формують мікроклімат підприємств готельно-ресторанного господарства.			
Тема 1. Органи і служби Державного санітарного нагляду Міністерства охорони здоров'я України. Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами ресторанного господарства.		Органи і служби Державного санітарного нагляду Міністерства охорони здоров'я України. Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами ресторанного господарства.	
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об!ємно-планувальних рішень, проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.		Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об!ємно-планувальних рішень, проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.	
Тема 3. Гігієнічна оцінка деяких фізичних і хімічних властивостей повітря. Гігієнічна оцінка якості води. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств готельно-ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких і твердих відходів.Гігієнічна	22	Гігієнічна оцінка деяких фізичних і хімічних властивостей повітря. Гігієнічна оцінка якості води. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств готельно-ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких і твердих відходів.Гігієнічна	Обговорення індивідуально-го завдання.

оцінка і нормування природного і штучного освітлення в різних приміщеннях підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка опалювальних систем і нагрівальних приладів. Значення і гігієнічна оцінка різних типів вентиляції підприємств ресторанного господарства.		оцінка і нормування природного і штучного освітлення в різних приміщеннях підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка опалювальних систем і нагрівальних приладів. Значення і гігієнічна оцінка різних типів вентиляції підприємств ресторанного господарства. Виконання індивідуального завдання.	
Разом змістовий модуль 1	22		
Змістовий модуль 2. Санітарні вимоги до обладнання і утримання готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їхнє епідеміологічне значення**.**			
Тема 1. Поняття про санітарний режим підприємств готельно-ресторанного господарства. Санітарно-епідемічні "фактори ризику" у підприємствах ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання території і приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства. Санітарні вимоги до миття столового і кухонного посуду. Попереджувальна і поточна дезинсекція.. Попереджувальна і поточна дератизація. Особиста гігієна і гігієна праці працівників готельно-ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження.	11	Поняття про санітарний режим підприємств готельно-ресторанного господарства. Санітарно-епідемічні "фактори ризику" у підприємствах ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання території і приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства. Санітарні вимоги до миття столового і кухонного посуду. Попереджувальна і поточна дезинсекція.. Попереджувальна і поточна дератизація. Особиста гігієна і гігієна праці працівників готельно-ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження.	Фронтальне та індивідуальне опитування за індивідуальним завданням.
Тема 2. Класифікація харчових продуктів по їхньому якісному стану. продуктів. Санітарно-гігієнічна і епідеміологічна оцінка м'яса і м'ясних продуктів, риби і рибних виробів, молока і молочних продуктів, овочів, фруктів, ягід.	11	Класифікація харчових продуктів по їхньому якісному стану. продуктів. Санітарно-гігієнічна і епідеміологічна оцінка м'яса і м'ясних продуктів, риби і рибних виробів, молока і молочних продуктів, овочів, фруктів, ягід. Виконання індивідуального завдання.	Обговорення індивідуально-го завдання.
Разом змістовий модуль 2	22		
Змістовий модуль 3. Санітарні вимоги до транспортування, приймання і збереження харчових продуктів. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів,			

збереження, роздачі і приймання готовій їжі. Кишкові інфекції, харчові отруєння і їхня профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика.			
Тема1. Санітарні вимоги до транспортування, приймання і збереження харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, риби, овочів, субпродуктів.	10	Мікотоксікози і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження отрутними по своїй природі, і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження, отрутними за певних умов, їхня профілактика. Отруєння домішками хімічних речовин до харчових продуктів, їхня профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика.	Фронтальне та індивідуальне опитування за індивідуальним завданням.
Тема 2. Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів, її роль в одержанні нешкідливої продукції. Санітарні умови реалізації готової їжі і терміни її збереження. Санітарні вимоги до прийому їжі і обслуговуванню відвідувачів у базовому підприємстві ресторанного господарства і відпустці у філії, роздавальні пункти, буфети та ін.	10	Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів, її роль в одержанні нешкідливої продукції. Санітарні умови реалізації готової їжі і терміни її збереження. Санітарні вимоги до прийому їжі і обслуговуванню відвідувачів у базовому підприємстві ресторанного господарства і відпустці у філії, роздавальні пункти, буфети та ін.	Фронтальне та індивідуальне опитування за індивідуальним завданням.
Тема 3. Умови виникнення і поширення інфекційних хвороб. Кишкові інфекції їхня профілактика. Зміст поняття "Харчові отруєння" і їхня класифікація. Умови, необхідні для виникнення, бактеріальних харчових отруєнь. Загальні міри профілактики харчових отруєнь бактеріального походження.	10	Умови виникнення і поширення інфекційних хвороб. Кишкові інфекції їхня профілактика. Зміст поняття "Харчові отруєння" і їхня класифікація. Умови, необхідні для виникнення, бактеріальних харчових отруєнь. Загальні міри профілактики харчових отруєнь бактеріального походження.	Фронтальне та індивідуальне опитування за індивідуальним завданням.
Тема 4. Мікотоксікози і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження отрутними по своїй природі, і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження, отрутними за певних умов, їхня профілактика. Отруєння домішками хімічних речовин до харчових продуктів, їхня	11	Мікотоксікози і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження отрутними по своїй природі, і їхня профілактика. Отруєння продуктами рослинного і тваринного походження, отрутними за певних умов, їхня профілактика. Отруєння домішками хімічних речовин	Обговорення індивідуального завдання.

профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика.		до харчових продуктів, їхня профілактика. Гельмінтози і їхня профілактика. Виконання індивідуального завдання.	
Разом змістовий модуль 3	41		
Разом	85		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.Знання та розуміння організацію державного санітарного нагляду за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства							+					+		+	+
2.Знання та розуміння основні гігієнічні принципи виробництва кулінарної продукції та їх завдання у системі готельно-ресторан-ного господарства							+					+		+	+
3.Знання вимог принципів складання меню раціонів						+	+						+		+
4.Знання вимог до режиму харчування							+							+	+
5. Знання профілактичні заходи щодо виникнення харчових отруєнь у підприємствах ресторанного господарства							+							+	+
6.Знання профілактичні заходи щодо виникнення кишкових інфекцій у підприємствах ресторанного господарства							+							+	+
7.Знання сучасні підходи до використання новітніх галузевих досягнень щодо створення умов дотримання санітарних вимог в технологічному процесі виробництва кулінарної продукції							+					+		+	+
8.Уміння практично забезпечити дотримання санітарного режиму і санітарно-гігієнічні вимоги до ведення технологічного							+					+		+	+

процесу с метою забезпечити профілактичні заходи виникнення харчових отруєнь та кишкових інфекцій у підприємствах готельно-ресторанного господарства															
9. Уміння практично забезпечити дотримання санітарного режиму у підприємствах готельно-ресторанного господарства							+							+	+
10. Уміння практично забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства							+								+
11. Уміння практично забезпечити профілактичні заходи виникнення харчових отруєнь у підприємствах готельно-ресторанного господарства							+							+	+
12.Уміння практично забезпечити кишкових інфекцій у підприємствах готельно-ресторанного господарства							+							+	+

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), виконання індивідуальних завдань.

9. Методи оцінювання

Поточний контроль проводиться у процесі вивчення нового матеріалу для з'ясування якості засвоєння студентами знань, придбання навичок і умінь з метою їхньої корекції. *Поточний контроль* передбачає усний контроль (опитування), письмовий контроль (вирішення індивідуальних завдань).

Підсумковий контроль проводиться у формі складання заліку.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованності компетентностей студента оцінюються протягом семестру - 100 балів.

Оцінювання протягом семестру (100 балів – залік)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві-дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1			5			5
Тема 2		10	5			15
Тема 3				10		10
Разом змістовий модуль1		10	10	10	10	**40**
Змістовий модуль 2						
Тема 1			5	5		10
Тема 2			5	5		10
Разом змістовий модуль 2			10	10	10	**30**
Змістовий модуль 3						
Тема 1			5	1		6
Тема 2			5	1		6
Тема 3			5	1		6
Тема 4				2		2
Разом змістовий модуль 3			15	5	10	**30**
Разом						**100**

11. Методичне забезпечення

1. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. – 65 с.
2. 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: [ДонНУЄТ], 2011 р.- 24 с.
3. 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.

12. Рекомендована література

Базова

1. Положение о государственном санитарно-эпидемическом 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: ДонНУЄТ, 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: ДонНУЄТ, 2012. – 230 стор.
6. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие молочное мороженое. "СанПин" 42-123-5777-91.-М.:1991г.

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. – И 4.4.4.4.5.4.6. 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 іх профілактика. Учбовий посібник з курсу “Гігієна и санітарія громадського харчування” для студентів факультету харчування (спеціальність 7.091711). – Донецьк: ДонДУЄТ, 2002 р. – 48 стор.
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.

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.kiew.ua
14. http://normativ.com.ua/sanpin/