

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної роботи,
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

« ____ » _____ 20 ____

Робоча програма навчальної дисципліни

**ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ
В ГАЛУЗІ**

(назва дисципліни)

Рівень вищої освіти **перший «Бакалаврський»**

Галузь знань **14.01 «Сфера обслуговування»**

Напрямок підготовки : **6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Вид дисципліни **обов'язкова**

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2018 / 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

« 28 » серпня 2018 року, протокол № 1

Розробник програми:

Білецька Я.О., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від « 28 » серпня 2018 року, протокол № 1

В.о. завідувача кафедри _____
(підпис)

Данько Н.І.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від «28 » серпня 2018 року

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу _____
(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра**, напрям підготовки **6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**.

Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу та до надання послуг у ресторанному господарстві

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** викладання навчальної дисципліни є опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства (ЗРГ), засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни є:

1 ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного 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 дитячого, лікувального та лікувально-оздоровчого харчування.

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 ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	
Семестр	
7-й	
Лекції	
26 год.	
Практичні, семінарські заняття	
26 год.	
Самостійна робота	
68 год.	
Індивідуальні завдання	
0 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання.

Студенти повинні:

знати:

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

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. Мета та завдання гігієни у формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. Санітарна документація закладів

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 та організації виробничого процесу. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ.

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. Гігієна повітря. Гігієна води. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства. Гігієна ґрунту.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ.

Гігієна опалення. Місцева та центральна система опалення. Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень закладів ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ.

Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її

утримання. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ.

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Гігієна праці і профілактика травматизму.

Розділ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу та до надання послуг у ресторанному господарстві

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо оцінки якості харчових продуктів. (складається з тем 7.1, 7.2; 7.3; 7.4)

Тема 7.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.

Санітарна та нормативно-технічна 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.

Тема 7.2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних виробів.

Тема 7.3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.

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

Тема 7.4. Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів.

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

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу.

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

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.

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 10. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства. Харчові отруєння небактеріального походження. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Розслідування харчових отруєнь.

3 Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства										
Тема 1	10	2	2		6					
Тема 2	10	2	2		6					
Тема 3.	8	2	2		4					
Тема 4	8	2	2		4					
Тема 5	8	2	2		4					
Тема 6	10	2	2		6					
<i>Разом за розділом 1</i>	54	12	12		30					
Розділ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві										
Тема 7.	30	8	8		14					
Тема 8	12	2	2		8					
Тема 9.	12	2	2		8					
Тема 10	12	2	2		8					
<i>Разом за розділом 2</i>	66	14	14		38					
Всього годин	120	26	26		68					

4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Год.
1	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. 1. Мета та завдання гігієни у формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства. 2. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції 3. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. 4. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація.	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ. 1. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. 2. Гігієна повітря. 3. Гігієна води. 4. Гігієна ґрунту.	2
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ. 1. Гігієна опалення. Місцева та центральна система опалення. 2. Гігієна вентиляції. 3. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства. 4. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.	2
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень під час будівництва ЗРГ. 1. Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки 2. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ 1. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень.	2

	2. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю. 3. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Дезінсекція та дератизації. 4. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.	
6	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу. 1. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні, медичні обстеження і санітарна документація. 2. Гігієна праці і профілактика травматизму.	2
7.1	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо оцінки якості харчових продуктів. 1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.	2
7.2	Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока, яєць, та кулінарних виробів з них. 1. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин 2. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів	2
7.3	Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів, овочів та ягід. 1. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних, зернових продуктів. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів.	2
7.4	Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів. 1. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. 2. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у ЗРГ 1. Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів. 2. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць 3. Санітарно-гігієнічний режим обробки овочів, грибів та	2

	сипучих продуктів 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів. 4. Вплив санітарних умов на перевезення харчових продуктів	
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування 1. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах. 2. Організація дієтичного харчування. 3. Вимоги гігієни до лікувально-профілактичного харчування.	2
10	Основи профілактики харчових захворювань мікробної не мікробної природи у ЗРГ. 1. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика. 3. Харчові отруєння небактеріального походження. 4. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. 5. Розслідування харчових отруєнь.	2
	Усього годин	26

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Назва теми	Год.
1	Законодавство України у сфері готельно-ресторанного господарства. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил.	6
2	Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.	6
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ.	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень під час будівництва ЗРГ Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.	4
5	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ.	4

6	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу.	6
7.1	Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.	4
7.2	Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока, яєць, та кулінарних виробів з них.	4
7.3	Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.	4
7.4	Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів.	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у ЗРГ	8
9	Вимоги гігієни до дієтичного харчування, лікувально-профілактичного харчування та харчування в дитячих садках.	8
10	Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.	8
Разом		68

6. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань програмою не передбачено.

7. Методи контролю

Методи контролю забезпечують перевірку ступеня досягнення *кінцевих і конкретних* цілей вивчення дисципліни. Призначені для кількісного і якісного оцінювання досягнутого при вивченні дисципліни рівня сформованості знань, умінь і навичок, професійних, світоглядних та громадянських якостей.

Оцінка з дисципліни визначається з урахуванням результатів поточної навчальної діяльності студента та оцінок засвоєння ним окремих модулів відповідно до Положення про рейтингову систему оцінки навчальної діяльності студентів ВМ(Ф)НЗ України.

При вивченні дисципліни «Гігієна і санітарія в закладах ресторанного господарства» застосовуються наступні методи контролю: усний, письмовий та тестовий. Контроль з дисципліни складається з поточного контролю, який проводиться у формі усного опитування або письмового експрес-контролю

на практичних заняттях, у формі виступів студентів при обговоренні питань на семінарських заняттях, у формі тестування, тощо. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення оцінки, при проведенні заліку і враховуються при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з дисципліни.

Засвоєння тем (поточний контроль) контролюється на семінарських та практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння тем розділів (проміжний контроль) – на практичних та семінарських підсумкових заняттях.

Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією доповіді);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку).

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять. Сума балів, які студент **денної** форми навчання може набрати за поточними контролем, дорівнює 60 балів.

Підсумковий контроль засвоєння дисципліни здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях.

Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих модулів.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень студента. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового заліку в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному цією робочою програмою дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі».

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів поточного і підсумкового семестрового контролю складає 100.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять, контрольної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання завдань – 60.

Підсумковий контроль здійснюється під час проведення заліку. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань – 40.

Час виконання – 90 хвилин.

Критерії оцінювання письмових відповідей на заліку:

Теоретичне питання (3 питання) – 5 балів.

Розв'язування ситуаційної задачі – 3 бали

Розв'язування задачі-практичного навичку – 2 бали

Тест (20 завдань) – 1 бал.

У разі використання заборонених джерел студент залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль													Разом	Залік	Сума
Розділ 1															
Розділ 2															
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7.1	T7.2	T7.3	T7.4	T8	T9	T10			
5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	60	40	100

T1, T2 ... – теми розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів із заздалегідь визначених питань. За виступ на семінарському занятті студент може отримати від **1** (доповнення, уточнення після відповіді або виступу іншого студента) до **5** (розгорнутий аналіз питання із залученням даних наукових статей, монографій, статистичних даних, схем, тощо) балів.

Максимальна кількість балів за екзамен складає 40. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

Рекомендована література

Базова література

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.
2. Нелепа А.Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.
3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
4. Нелепа А.Е. Основні физиологии и гигиены питания : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
5. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
6. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания - М.: « Экономика», 1991.-270 с.
7. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.
8. Сотникова-Мелешкина Ж.В. Экспертиза продуктов питания. – Харьков: ХНУ им. В.Н. Каразина. – 2014. – 24 с.

Допоміжна література

1. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с.
2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.

3. 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.

Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ).

2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»

5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»

6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів»

7. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та продукцію з них»

8. Закон України «Про охорону праці»

9. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

10. Закон України «Про молоко та молочні продукти»

11. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"

12. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 50;

13. Постанова КМ України "Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних" від 30.07.1998 р. № 1187

14. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;

15. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143

16. Постанова КМ України від 2.09.2015 р. № 667 «Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»

17. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 5.08.1999 р. № 199 "Про створення Державного реєстру харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та Реєстру висновків державної санітарно-гігієнічної експертизи"

18. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування" від 24 липня 2002 року № 219 зі змінами та доповненнями від 3 листопада 2003 року № 303

19. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.

20. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 № 1140

21. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).

22. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).

23. СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

24. СанПіН 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов" (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).

25. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий".

Інформаційні ресурси

1. <http://www.restaurator.ru> <http://services.rol.ru>
2. <http://www.fsis.usda.gov>
3. <http://www.turopa.eusurv.org> <http://www.fqp.nl>
4. <http://www.amc.gov.ua>
5. <http://www.kotrakty.com> <http://www.mfa.gov.ua>
6. <http://www.nplu.kiev.ua>
7. <http://www.licence.com.ua> <http://www.nau.kiev.ua>
8. <http://www.stof.uz.ua>
9. <http://www.kiev.obl.gov.ua>
10. <http://www.parliament.org.ua>