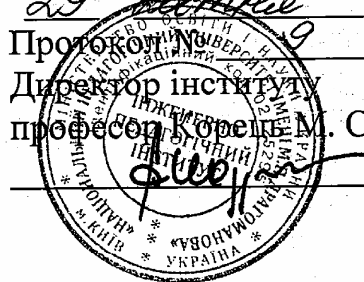


Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
Інженерно-педагогічного інституту
"29" *август* 2015 р.

Протокол № *9*
Директор інституту
професор *Корсунь М. С.*



ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.4

Київ
2016 рік

УДК 613.2+614.31](073)
ББК 51.23р30-211
Г 46

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права, співшукач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти:

Ісаснко Володимир Миколайович, доктор біологічних наук, професор, академік АНВШ України, завідувач кафедри освіти дорослих, директор інституту перепідготовки та підвищення кваліфікації НПУ імені М.П.Драгоманова;

Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

УДК 613.2+614.31](073)
ББК 51.23р30-211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016
© Зубар Н. М., Волкова А.А., 2016

I. Пояснювальна записка

Програма нормативної навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа».

Предмет вивчення навчальної дисципліни □ гігієнічні принципи та санітарні правила і заходи, реалізація яких забезпечує оптимальні умови для життєдіяльності, укріплення здоров'я та попередження захворювань у людини.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: неорганічної хімії, фізики, екології. Найбільшою мірою дисципліна спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Безпека життєдіяльності», «Метрологія та стандартизація», «Товарознавство».

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» та написання курсових і кваліфікаційних робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» є оволодіння науково-практичними знаннями з організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах готельно-ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія» є:

– ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та

утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

– навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування кулінарної та кондитерської продукції, організації з дотриманням санітарних вимог проживання та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства;

– усвідомити важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p><i>Знати</i> вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища.</p> <p><i>Вміти</i> навчити оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини.</p>	<p>Життя- та здоров'язберігаюча: здатність організувати й регулювати здоров'язберігаючу діяльність, спрямовану на збереження фізичного, соціального, психічного та духовного здоров'я свого та оточення;</p>
2.	<p><i>Знати</i> санітарно-гігієнічні вимоги до санітарної підготовки учнів ПТНЗ, основи профілактики харчових захворювань, санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві кулінарної продукції та наданні ресторанних і готельних послуг</p> <p><i>Вміти</i> оцінювати санітарний стан лабораторії, підприємства та дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва ресторанних та готельних послуг.</p>	<p>Виробнича компетентність педагога: здатність організувати навчально-виробничий процес на основі відповідних нормативно-правових документів, науково обґрунтованих рекомендацій, положень та знань з технології та організації виробництва, технологічного обладнання, правил його експлуатації і норм санітарії, охорони праці, техніки безпеки, протипожежного захисту тощо; сприяння цілісному поєднанню професійного навчання з виробничою працею.</p>
3.	<p><i>Знати</i> основи санітарного законодавства у закладах готельно-ресторанного господарства, санітарної експертизи харчових продуктів та профілактики харчових кишкових захворювань.</p>	<p>Виробничо-технологічна галузева компетентність: Володіння знаннями та готовність до застосування інноваційних технологій продукції для раціонального, дієтичного,</p>

<p><i>Вміти</i> дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів; раціонально організувати санітарний режим підприємств ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо).</p>	<p>санаторно-курортного харчування відповідно до нормативно-технологічної документації, системи управління якістю, етнокультурних, релігійних традицій та сучасних тенденцій презентації страв з використанням нових видів професійного устаткування, забезпечуючи виробничу санітарію та техніку безпеки для формування і надання готельно-ресторанного продукту (послуг) відповідно до вимог споживачів</p>
--	---

II. Обсяг навчальної дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Гігієни і санітарія» відводиться 2 кредити ЄКТС 72 години.

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 1.1. Основи санітарії і гігієни, державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства

Поняття гігієни і санітарії, основні завдання гігієни праці та виробничої санітарії. Мета й завдання гігієни у формуванні педагогів професійного навчання з готельно-ресторанної справи та фахівців ресторанного та готельного господарства.

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

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.

Епідеміологічне, геохімічне та токсикологічне значення ґрунту. Характеристика санітарного складу ґрунту (колі-титр, санітарне число). Державні санітарні заходи щодо охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності та господарчої діяльності людини. Самоочищення ґрунту (мінералізація, нітрифікація, гуміфікація).

Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та торгівельних зал, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітря. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин. Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

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

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

Гігієна опалення. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень, адміністративних та житлових приміщень.

Тема 1.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств готельно-ресторанного господарства

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки будівництва. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства та приміщень готелю з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор.

Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням.

Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Тема 1.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного і готельного господарства

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

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

Прибирання приміщень різного призначення: торговельні зали, виробничих приміщень, житлові приміщення, складські приміщення, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та відпочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання.

Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

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

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

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві

Тема 2.1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості сировини та харчових продуктів

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір; харчових компонентів, замінників м'ясної сировини. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої,

сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

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

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

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

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

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

Тема 2.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства

Гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності кулінарної продукції, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв та закусок. Санітарна небезпека повторного мікробного забруднення готових кулінарних виробів і страв.

Контроль за якістю страв у закладах ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до температури страв. Умови й терміни зберігання готової кулінарної продукції. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції. Умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними та умови їх використання у подальшому.

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

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

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

Тема 2.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, оздоровчо-лікувальних заходів, побутових послуг, дозвілля та розважально-видовищних заходів

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання гостей у номерах. Норми площі на одного відвідувача. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезинфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спеціальних ефектів тощо.

Тема 2.4. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань та гельмінтозів

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань.

Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами,

антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруень.

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

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної «Гігієна і санітарія» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **заліку**.

VI. Інформаційні джерела для вивчення курсу

6.1. Нормативна література:

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої

- сировини». □ К., 1997.
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (зі змінами від 17.12.1996 р. № 607/96-ВР; від 11.11.1997 р. № 331/97-ВР; від 18.11.1997 р. - ВР, від 30.06.1999 р. № 783-XIV; від 14.12.1999 р. № 1288-XIV; від 21.12.2000 р. № 2171-III).
 3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
 4. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. – К.: Госстандарт Украины, 1998.
 5. СанПин 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. □ М., 1991. □ 56 с.
 6. Санитарные правила для предприятий общественного питания / Сост. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор. 2004. – 160 с.
 7. СанПін 42-123-4117-86. Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов. (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20.06.1986 р.). □ М., 1986.
 8. СНіП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
 9. ДСП 4.4.5.078. Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування. (Затвержені Головним державним санітарним лікарем України 7.11.2001 р.).
 10. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. □ М., 1990. □ 185 с.
 11. Правила по санитарному содержанию и эксплуатации гостиниц и других предприятий гостиничного типа. □ Минздрав УССР от 24.12.1970 г .
 12. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

13. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5.06. 1991 р., 78 сесія.

6.2. Основна література:

14. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник з грифом МОН. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
15. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2014. – 399 с.
16. Мізюк М.І. Гігієна: Підручник. – К. : Здоров'я, 2002. – 288 с.
17. Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. - 48 с.
18. Строкова Л. В. Гігієна та санітарія: Підручник. – К.: Каравела, 2008.

6.3. Допоміжна література:

19. Гигиена и экология. Учебник: / Под ред. В. Г. Бардова. – Винница: Новая книга, 2006.
20. Гігієна праці і виробнича санітарія: Підручник / І. І. Даценко, М. Б. Шегедин, Н. В. Москвяк, О. Ю. Назар. – К.: Здоров'я, 2002. – 384 с.
21. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учеб. пос. - СПб Троицкий мост, 2010 – 224 с.

6.4. Інтернет-ресурси:

<http://www.oblses-kiev.com.ua>

Державна санітарно-епідеміологічна
служба України

Навчальне видання

**Зубар Надія Миколаївна,
Волкова Аліна Анатоліївна**

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.4



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 0,93. Обл.-вид. арк. 0,63

Тир. 100 прим. Зам. № 000.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26