МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ТЕРАПІЇ ТА РЕАБІЛІТАЦІЇ
КАФЕДРА БІОХІМІЇ ТА ГІГІЄНИ

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Санітарія та гігієна» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 20 с.

Розробник: ***Шавель Христина Євгенівна***, доцент кафедри біохімії та гігієни, к.фіз.вих., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біохімії та гігієни
Протокол від «15» серпня 2024 року № 1
Завідувач кафедри біохімії та гігієни

_____ (Борецький Ю.Р.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

© Шавель Х.Є., 2024
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань
24 – сфера обслуговування
(шифр і назва)</td><td colspan="2" rowspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Напрям підготовки
241«Готельно-ресторанна справа»</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td rowspan="5"></td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 1</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання «Дослідження харчового раціону відвідувачів готельно-ресторанних комплексів»</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - 90</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Тижневих годин для денної форми навчання: 4
аудиторних – 42
самостійної роботи студента - 48</td><td rowspan="11">Освітньо-кваліфікаційний рівень: Бакалавр</td><td>16 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>год.</td><td>год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>14 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>60 год.</td><td>78 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання: год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є формування системи знань про санітарію та гігієну як науки, опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення готельно-ресторанних комплексів, впливу факторів зовнішнього середовища на організм працівників та відвідувачів готельно-ресторанних комплексів, основних санітарних вимог до організації технологічного процесу, санітарно-гігієнічної оцінки якості продуктів харчування, їх зберігання, основних причин та заходів профілактики харчових отруєнь.

Основні **з*авдання*** вивчення дисципліни: з'ясувати предмет, об'єкт, методи дослідження та основні завдання санітарії та гігієни; вивчення основ державного нагляду та регулювання у закладах готельно-ресторанного господарства; вивчення санітарно-епідеміологічних вимог до підприємств громадського харчування; засвоєння гігієнічних вимог до особистої гігієни працівників готельно-ресторанного господарства; засвоїти гігієнічні принципи раціонального харчування; вивчення ролі та значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів у харчуванні; засвоїти гігієнічні норми добових потреб людини в основних харчових речовинах; вивчення санітарно-гігієнічного забезпечення безпеки та якості харчування у закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Біохімія», «Гігієна», «Фізіологія», «Харчова хімія»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

інтегральну:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні:

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні; документальну базу державного контролю та регулювання якості та безпеки продуктів харчування, гігієнічні особливості впливу факторів

зовнішнього середовища на організм людей; санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанних комплексів, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства; вимоги до медичних оглядів, профілактичних обстежень та особистої гігієни персоналу готельно-ресторанних комплексів; вимоги до облаштування та утримання приміщень, до обладнання, інвентарю, посуду, тари; вимоги до транспортування, прийому та зберігання сировини, харчових продуктів, до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів, до реалізації кондитерських виробів з кремом; заходи боротьби з комахами та гризунами; вимоги до харчового раціону, режиму харчування та умов прийому їжі, значення головних компонентів їжі, їх вплив на здоров'я людей, профілактику харчових отруєнь.

вміти:

складати графік прибирання приміщень з вказаним часом, частотою, способом прибирання і дезинфекції; визначати температуру, вологість, атмосферний тиск та швидкість руху повітря, давати їм санітарно-гігієнічну оцінку; визначати органолептичні властивості води, її хімічний склад; визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки; давати гігієнічну оцінку повноцінності добового раціону харчування та рекомендації щодо його корекції; проводити санітарно-гігієнічну експертизу продуктів харчування з використанням органолептичних методів; правильно зберігати продукти харчування; складати харчові раціони для різних груп населення з урахуванням віку, статі, характеру праці, фізіологічної та харчової цінності страв і продуктів харчування, визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки; надавати долікарську допомога при підозрі на виникнення харчових отруєнь.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Тема 1. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.		2				8						10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.		2		6		8		2		2		10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об’ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.		2				6		2				10

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.		2				10						10
Тема 5. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна харак-теристика.		2		2		10		2		2		10
Тема 6. Санітарно-гігієніч-на оцінка якості продуктів харчування.		2		6		8						10
Тема 7. Санітарно-гігієніч-ні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.		2				8						10
Тема 8. Профілактика виникнення харчових зах-ворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.		2				2		2				8
Усього годин		16		14		60		8		4		78

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.

Гігієна повітряного середовища (будова атмосфери, фізичні властивості повітря та їх гігієнічна характеристика; хімічний склад повітря, його гігієнічна характеристика), гігієна води та ґрунту (значення води у життєдіяльності людини; вимоги до питної води; очищення та знезараження води; санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства, гігієнічне значення ґрунту), гігієна опалення, вентиляції, освітлення, шуму та вібрації.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.

Гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки та проектування закладів ресторанного господарства. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.

Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.

Змістовний модуль 2.

Тема 5. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.

Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні. Вітаміни, їх класифікація, основні функції. Мінеральні речовини у харчуванні людини.

Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід, їх епідеміологічне значення. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та круп. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок та смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.

Тема 8. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.

Періоди розвитку та шляхи передачі інфекції. Імунітет. Профілактика та державні заходи попередження інфекційних захворювань. Харчові інфекції та харчові отруєння: причини виникнення та їх профілактика. Гельмінтози.

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	**Лекція 1.** Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства	2	
2	**Лекція 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.	2	2
3	**Лекція 3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.	2	2
4	**Лекція 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.	2	
5	**Лекція 5.** Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	2	2
6	**Лекція 6.** Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	2	
7	**Лекція 7**. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	2	
8.	**Лекція 8**. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.	2	2
	Разом	16	**8**

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1.	**Лабораторне заняття №1.** Визначення температури повітря, вологості та швидкості руху повітря, їх гігієнічна оцінка.	2	2
2.	**Лабораторне заняття № 2.** Визначення органолептичних властивостей води. Гігієнічна оцінка хімічного та бактеріального складу води.	2	
3.	**Лабораторне заняття № 3.** Гігієнічна оцінка освітлення готельно-ресторанних комплексів.	2	
4.	**Лабораторне заняття № 4.** Визначення хімічного складу і калорійності добового раціону харчування (за даними меню-розгортки). Гігієнічна оцінка повноцінності добового раціону харчування, розробка рекомендацій щодо його раціоналізації.	2	2
5.	**Лабораторне заняття № 5.** Методика визначення органолептичних властивостей, густини та кислотності молока.	2	
6.	**Лабораторне заняття № 6.** Методики визначення органолептичних властивостей та кислотності хліба.	2	
7.	**Лабораторне заняття № 7.** Методика визначення свіжості м'яса.	2	
	Разом	14	4

8. Самостійна робота.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	**Тема 1. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.**	8	10
2	**Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.** Гігієна повітряного середовища (будова атмосфери, фізичні властивості повітря та їх гігієнічна характеристика; хімічний склад повітря, його гігієнічна характеристика), гігієна води та грунту (значення води у життєдіяльності людини; вимоги до питної води; очищення та знезараження води; санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства, гігієнічне значення ґрунту), гігієна опалення, вентиляції, освітлення, шуму та вібрації.	8	10

3	**Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.** Гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки та проектування закладів ресторанного господарства. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.	6	10
4	**Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.** Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.	10	10
5	**Тема 5. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.** Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні. Вітаміни, їх класифікація, основні функції. Мінеральні речовини у харчуванні людини.	10	10
6	**Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.** Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід, їх епідеміологічне значення. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та круп. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок та смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.	8	10
7.	**Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.** Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.	8	10
8.	**Тема 8. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.** Періоди розвитку та шляхи передачі інфекції. Імунітет. Профілактика та державні заходи попередження інфекційних захворювань. Харчові інфекції та харчові отруєння: причини виникнення та їх профілактика. Гельмінтози.	2	8

9. Індивідуальні завдання

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
- Індивідуальне науково-дослідне завдання.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні:* відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, робота в групах.
- *наочні:* таблиці, графіки, фотографії, відеоролики.
- *практичні:* досліди, аналіз ситуаційних вправ.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, онлайн-тестування.

11. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять в усній та письмовій формах**.**

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань лабораторних робіт. .

Підсумковий контроль – залік (VII семестр – денна форма; VIII семестр – заочна форма навчання).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Теми, винесені на їх здачу оцінюються по 10 балів кожна (7 тем), індивідуальна робота – 10 балів, ведення зошита з предмета – 15 балів, відвідування – 5 балів. Підсумкова максимальна кількість балів на заліку – 100.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	
82-89	**B**	добре	

75-81	**C**		зараховано
68-74	**D**	задовільно	
61-67	**E**		
35-60	**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

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

- Робоча програма навчальної дисципліни https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/49
- Силабус; https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24363
- Конспект лекцій з дисципліни; https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/50
-

14. Рекомендована література

Базова

Основна

1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій з дисципліни «Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв» для студ. напр. 051401 «Біотехнологія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НХТ, 2011. – 175 с.
2. Дорохіна М.О. Технологія продукції у таблицях і схемах : навч. посіб. / М.О. Дорохіна. – К. : Кондор, 2008. – 280 с.
3. Дуденко Н.В. Нутрицитологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко. – Харків : Світ книги, 2013. – 560 с.
4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
5. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
6. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
7. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум / Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є., Трач В.М. Львів: Сполом, 2019. – 182 с.
8. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів / Л.Ф. Павлоцька. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с.
9. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / В.Я. Плахотін. – К. : ЦНЛ, 2006. – 640 с.
10. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.
11. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / Л.Л. Товажнянський, В.А. Домарецький, А.М. Куц [та ін.] // За ред. Л.Я. Товажнянського. – Харків : НТУ «ХПІ», 2010. – 720 с.

Допоміжна

1. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування : підруч. / Н.Я. Орлова. – К. : КНТЕУ, 2001. – 248 с.
2. Загальна гігієна. Посібник для практичних занять. / За заг. ред. Даценко І.І. –Л.: Світ,

2001. – 472 с.

3. Пішак В.П. Вплив харчування на здоров'я людини / В.П. Пішак. – Чернівці : Книги XXI, 2006. – 500 с.

4. Рудавська Г.Б. Нові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів соціального призначення: навч. посіб. / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко, Н.В. Притульська. – К. : КНТЕУ, 2002. – 371 с.

5. Свистун Ю. Д. Гігієна фізичного виховання і спорту: [посіб для вищ. навч. Закл. III-IV рівня акредитації у галузі фіз. виховання і спорту] / Свистун Ю. Д., Гурінович Х. Є. – Львів: НФВ «Українські технології», 2010. – 342 с.

6. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К., 2000. – 334 с.

.Шавель Х.Є. Лабораторний практикум з гігієни фізичного виховання і спорту / Шавель Х.Є., Свистун Ю.Д., Тимочко-Волошин Р.І., Борецький Ю.Р. Л.: Растр-7, 2022. – 188 с.

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 506 с.

.

15. Політика щодо академічної доброчесності:

Політика щодо академічної доброчесності формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізитам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua, https://prometheus.org.ua/.