

**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

---

(підпис)

(Борецький Ю.Р.)  
(прізвище та ініціали)

## 1. Опис навчальної дисципліни

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



## 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 **завдання** 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. Організувати 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
<b>Модуль 1</b>												
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-		2				6		2				10



планувальних рішень закладів ресторанного господарства.											
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-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	2		6		8						10
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.	2				8						10
Тема 8. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.	2				2		2				8

<b>Усього годин</b>		1		14		60		8		4		78
		6										

## **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 кремкових 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	<b>Лекція 1.</b> Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства	2	
2	<b>Лекція 2.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.	2	2
3	<b>Лекція 3.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.	2	2

4	<b>Лекція 4.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.	2	
5	<b>Лекція 5.</b> Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	2	2
6	<b>Лекція 6.</b> Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	2	
7	<b>Лекція 7.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	2	
8.	<b>Лекція 8.</b> Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.	2	2
	<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>8</b>

## 6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1.	<b>Лабораторне заняття №1.</b> Визначення температури повітря, вологості та швидкості руху повітря, їх гігієнічна оцінка.	2	2
2.	<b>Лабораторне заняття № 2.</b> Визначення органолептичних властивостей води. Гігієнічна оцінка хімічного та бактеріального складу води.	2	
3.	<b>Лабораторне заняття № 3.</b> Гігієнічна оцінка освітлення готельно-ресторанних комплексів.	2	
4.	<b>Лабораторне заняття № 4.</b> 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.	<b>Лабораторне заняття № 5.</b> Методика визначення органолептичних властивостей, густини та кислотності молока.	2	
6.	<b>Лабораторне заняття № 6.</b> Методики визначення органолептичних властивостей та кислотності хліба.	2	
7.	<b>Лабораторне заняття № 7.</b> Методика визначення свіжості м'яса.	2	
	<b>Разом</b>	<b>14</b>	<b>4</b>

## 8. Самостійна робота.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	<b>Тема 1. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.</b>	8	10
2	<b>Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.</b> 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.	8	10
3	<b>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.</b> 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	<b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.</b> 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	<b>Тема 5. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.</b> Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні. Вітаміни, їх класифікація, основні функції. Мінеральні речовини у харчуванні людини.	10	10
6	<b>Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.</b> 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-	8	10

	гігієнічна оцінка харчових добавок та смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.		
7.	<b>Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.</b> 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.	<b>Тема 8. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.</b> 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	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. Нутрицітологія : 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 «ХП», 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 ХХІ, 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.
7. 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.
8. 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 постреквізітам 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](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/>.