

**Національний університет водного господарства та природокористування**

*Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою*

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної  
ради НУВГП

\_\_\_\_\_ Олег ЛАГОДНЮК

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

05-02-14S

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**SYLLABUS**

<i><b>ЕКОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛІНГ, ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ</b></i>		<i><b>ENVIRONMENTAL CONTROL, HYGIENE AND SANITATION IN THE INDUSTRY</b></i>	
Шифр за ОП	ЦПП2.9	Code in Educational Program	
Освітній рівень: <b>бакалаврський (перший)</b>		Educational level: <b>bachelor's (first)</b>	
Галузь знань <b>Сфера обслуговування</b>	<b>24</b>	Field of knowledge: <b>Service sector</b>	
Спеціальність <b>Готельно-ресторанна справа</b>	<b>241</b>	Field of study: <b>Hotel, restaurants and catering</b>	
Освітня програма: <b>Готельно-ресторанна справа</b>		Educational Program: <b>Hotel, restaurants and catering</b>	

Силабус навчальної дисципліни «Екологічний контролінг, гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа, 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2021. 13 стор.

ОПП на сайті університету: [https://nuwm.edu.ua/images/content/2020\\_241.pdf](https://nuwm.edu.ua/images/content/2020_241.pdf)

Розробник силабусу: *Михальчук М. А., старший викладач кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства*

Силабус схвалений на засіданні кафедри  
Протокол № від “ ” 2021 року

Завідувач кафедри: *Коротун С.І., к.геогр.н, доцент.*

Керівник ОП: *Конарівська О.Б., к.екон.н, доцент.*  
Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ  
Протокол № від “ ” 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: *Прищепя А.М., к.с.-г.н., професор*

СЗ №-417 в ЕДО.

© Михальчук М.А., 2021  
© НУВГП, 2021

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ\*

Ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>
Рік навчання, семестр	<i>1, 2</i>
Кількість кредитів	<i>3</i>
Лекції:	<i>18 годин</i>
Практичні заняття:	<i>18години</i>
Самостійна робота:	<i>54 годин</i>
Курсова робота:	<i>Ні</i>
Форма навчання	<i>Денна</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Залік</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА\*

### ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА



*Михальчук Михайло Андрійович, старший викладач кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства*

Вікіситет <https://cutt.ly/njLRbZ2>

ORCID

Як комунікувати [m.a.mykhalchuk@nuwm.edu.ua](mailto:m.a.mykhalchuk@nuwm.edu.ua)

*тел. 0983070099*

Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE

## ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Анотація навчальної дисципліни, *Дана дисципліна є базовою у формуванні фахового розуміння призначення фахівця з готельно-ресторанної справи; визначає критерії ефективного*

в т.ч. мета та цілі

*використання фахівців з готельно-ресторанної справи в системі національного господарства; висвітлює теоретичні основи санітарії та гігієни підприємств ресторанного та готельного господарства, практичних заходів з організації їх санітарного режиму; формує розуміння з науково-обґрунтованих санітарних вимог до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та правових аспектів адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства .*

*Мета вивчення дисципліни полягає в засвоєнні теоретичних положень з санітарних правил та гігієнічних вимог, які регламентують діяльність закладів готельного і ресторанного господарств, що ґрунтуються на Законах України та Наказах головних фахівців, СанПіН, СНіП, ДБН, ДСТУ, а також у надбанні практичних навичок із санітарно-гігієнічної оцінки проектів закладів ресторанного та готельного господарств.*

*Використовуються такі методи викладання та технології: тренінги, обговорення, презентації, міні-лекції, ситуаційні дослідження та інші.*

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=1552>

Компетентності

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

Програмні  
результати  
навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. 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 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог

охорони праці та протипожежної безпеки  
 РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  
 РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.  
 РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.  
 РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

*Аналітичні навички, формування власної думки, здатність логічно обґрунтовувати свою позицію, здатність до комплексного вирішення проблеми, здатність оцінювати ризики та приймати рішення, управлінського рівня та інші.*

Структура навчальної дисципліни

*Зазначено нижче в таблиці*

Методи оцінювання та структура оцінки

*Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно вчасно та якісно виконати завдання для самостійної роботи, вчасно здати модульні контролі знань.*

*Викладач проводить оцінювання індивідуальних завдань студентів шляхом практичної перевірки та опитування. Також, студент під наглядом викладача самостійно оцінює свою роботу.*

*За вчасне та якісне виконання завдань для самостійної роботи та опанування курсу, студент отримує такі **обов'язкові** бали:*

- 20 балів за теоретичні дослідження;
- 20 балів за виконання розрахункових завдань;
- 20 балів за письмове опитування;

*20 балів – модуль 1;*

*20 балів – модуль 2.*

*Усього 100 балів.*

*Студенти можуть отримати **додаткові** бали за виконання рефератів,есе дослідницького характеру за темою курсу. Тему дослідницької роботи можна вибрати самостійно за погодженням із викладачем. **Додаткові** бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення*

змісту навчальної дисципліни.

Модульний контроль проходить у формі тестування. У тесті 30 запитань різної складності: рівень 1 – 20 запитань по 0,5 бали (10 балів), рівень 2 – 9 запитань по 0,6 бали (5,4 бали), рівень 3 – 1 завдання по 4,6 бали (4,6 бали). Усього – 20 балів.

Лінк на нормативні документи, що регламентують проведення поточного та підсумкового контролю знань студентів, можливість їм подання апеляції: <http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezalezhnoho-otsiniuvannia-znan/dokumenty>

Місце навчальної дисципліни в освітній траєкторії здобувача вищої освіти	Вивченню даної дисципліни передують наступні дисципліни: <i>Вступ до фаху, Історія та культура України.</i>
Поєднання навчання та досліджень	Для вивчення даного курсу студентам необхідні знання з дисциплін: <i>Основи екології, Харчова хімія.</i>  <i>Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу. В освітньому процесі використовуються наукові досягнення викладача курсу, що опубліковані у наукових працях (<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/</a>).</i>
Інформаційні ресурси	1. Законодавство України: URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/156-19">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/156-19</a> 2. Державна служба статистики України: офіційний веб-сайт. URL: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/cg.htm">http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/cg.htm</a> 3. Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. URL: <a href="http://www.ier.com.ua">http://www.ier.com.ua</a> .
<b>ПРАВИЛА ТА ВИМОГИ (ПОЛІТИКА)*</b>	
Дедлайни та перескладання	<i>Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/">http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/</a>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.</i> <i>Перездача модульних контролів здійснюється згідно <a href="http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezalezhnoho-otsiniuvannia-znan/dokumenty">http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezalezhnoho-otsiniuvannia-znan/dokumenty</a>.</i> <i>Оголошення стосовно дедлайнів здачі та перездачі оприлюднюються на сторінці MOODLE</i>

Правила академічної доброчесності	<p><a href="https://exam.nuwm.edu.ua/">https://exam.nuwm.edu.ua/</a></p> <p>За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент <u>позбавляється подальшого права</u> здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.</p> <p>За списування під час виконання окремих завдань, студенту <u>знижується оцінка</u> у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.</p> <p>Документи стосовно академічної доброчесності (про плагіат, порядок здачі курсових робіт, кодекс честі студентів, документи Національного агентства стосовно доброчесності) наведені на сторінці ЯКІСТЬ ОСВІТИ сайту НУВГП - <a href="http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj">http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj</a></p>
Вимоги до відвідування	<p>Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин.</p> <p>Студент має право оформити індивідуальний графік навчання згідно відповідного положення <a href="http://ep3.nuwm.edu.ua/6226/">http://ep3.nuwm.edu.ua/6226/</a></p> <p>При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=341">https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=341</a></p> <p>Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки.</p>
Неформальна та інформальна освіта	<p>Студенти мають право на перезарахування результатів навчання набутих у неформальній та інформальній освіті згідно відповідного положення <a href="http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita">http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita</a>.</p> <p>Також студенти можуть самостійно на платформах Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших опановувати матеріал для перезарахування результатів навчання. При цьому знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, повинні мати зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни/освітньої програми.</p>

## ДОДАТКОВО

Правила отримання зворотної інформації про дисципліну	<p>Щосеместрово студенти заохочуються пройти онлайн опитування стосовно якості викладання та навчання викладачем даного курсу та стосовно якості освітнього процесу в НУВГП.</p> <p>За результатами анкетування студентів викладачі можуть покращити якість навчання та викладання за даною та іншими дисциплінами.</p>
---	---



Результати опитування студентам надсилають обов'язково.

Порядок опитування, зміст анкет та результати анкетування здобувачів минулих років та семестрів завантажені на сторінці «ЯКІСТЬ ОСВІТИ»:

<http://nuwm.edu.ua/porjadok-opituvannja>

<http://nuwm.edu.ua/sp/anketuvannja>

<http://nuwm.edu.ua/sp/rezultati-opituvannja>

Оновлення

За ініціативою викладача зміст даного курсу буде оновлюватися щорічно. з врахуванням змін законодавства України з організації вищої освіти, туристичній, готельній та ресторанній галузі.

Студенти також можуть долучатись до оновлення дисципліни шляхом подання пропозицій викладачч стосовно новітніх змін в сфері банківської діяльності. За такв ініціативу студенти можуть отримати додаткові бали.

Навчання осіб з інвалідністю

Документи та довідково-інформаційні матеріали стосовно організації навчального процесу для осіб з інвалідністю доступно за посиланням <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-z-invalidnistju>

У випадку навчання таких категорій здобувачів освітній процес даного курсу враховуватиме, за можливістю, усі особливі потреби здобувача.

Викладач та інші здобувачі даної освітньої програми максимально сприятимуть організації навчання для осіб з інвалідністю та особливими освітніми потребами.

Практики, представники бізнесу, фахівці, залучені до викладання

До викладання курсу запрошуються працівники готельно-ресторанного бізнесу, туристичних комплексів, організатори туристичної і готельної діяльності.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій 18 год

Прак. 18 год

Самостійна робота 78 год

### Лекційні та практичні заняття

#### Тема 1. Поняття про контролінг, його суть і значення

Кількість годин: лекції – 2  
практ. - 2

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.  
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.  
РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Опис теми	<p>Поняття про контролінг та його сутність. Виникнення і розвиток контролінгу. Предмет і методи контролінгу. Мета і завдання контролінгу.</p> <p>Література [1, 2; 3]</p>
<b>Тема 2. Екологічний контролінг</b>	
Кількість годин: лекції – 2 практ. - 2	<p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>
Опис теми	<p>Мета екологічно контролінгу. Механізм функціонування системи екологічного контролінгу. Види екологічного контролінгу. Екологічний контролінг як система інформаційного забезпечення управління природоохоронною діяльністю.</p> <p>Література [1, 2; 3, 4]</p>
<b>Тема 3. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства</b>	
Кількість годин: лекції – 2 практ. –2	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Опис теми	<p>Мета й завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. Санітарно-епідеміологічна служба МОЗУ, її функції. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Література [5; 6; 7, 8; 9]</p>
<b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств</b>	
Кількість годин: лекції – 2 практ. –2	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>
Опис теми	<p>Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень закладів готельного та ресторанного господарства. Гігієна повітря. Санітарні вимоги до водопостачання. Гігієна питної води. Знешкодження харчових відходів та сміття. Гігієна опалення. Гігієна вентиляції.</p> <p>Література [5; 6; 7, 8; 9]</p>

**Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю**

<p>Кількість годин: лекції – 2 практ. – 2</p>	<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
<p>Опис теми</p>	<p>Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного та готельного господарств. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування приміщень різного призначення. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Література [5; 6; 7, 8; 9]</p>

**Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів**

<p>Кількість годин: лекції – 2 практ. - 2</p>	<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
<p>Опис теми</p>	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства. Література [5; 6; 7, 8; 9]</p>

**Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства**

<p>Кількість годин: лекції – 2 практ. - 2</p>	<p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>
---	--

Опис теми	Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень. Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Література [5; 6; 7, 8; 9]
<b>Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів</b>	
Кількість годин: лекції – 2 прак. - 2	РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
Опис теми	<i>Гігієнічні вимоги до механічної обробки сировини, яка забезпечує якість продуктів та їх безпеку. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Умови й терміни зберігання готових виробів.</i> Література [5; 6; 7; 8; 9]
<b>Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг</b>	
Кількість годин: лекції – 2 практ. - 2	РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Опис теми	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля. Література [5; 6; 7; 8; 9]

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ ISO 14040:2004. Екологічне керування. Оцінювання життєвого циклу. Принципи та структура. К. : Вид-во «Держстандарт України», 2004. 124 с.
2. Кирсанова Т. А. Кирсанова Е. В., Лукьянихин В. А. Экологический контроллинг – инструмент экоменеджмента / под ред. канд. екон. наук. В. А. Лукьянихина. Сумы : Изд-во «Козацький вал», 2004. 222 с.
3. Майер Э. Контроллинг как система мышления и управления / М. : Изд-во «Финансы и статистика», 1983. С. 6-9.
4. Максимів Л. І. Організаційно-методичні аспекти оперативного еко-контролінгу / *Обліково-аналітичні системи суб'єктів господарської діяльності в Україні* : науков. зб. спец.вип. 15: *Формування ринкової економіки в Україні* / за ред. В. Є. Швеця. Львів : Вид-во «Інтереко». 2005. Ч. 1. 526 с.
5. Нелепа А. Є., Ванханен В. Д., Литко С. Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.
6. Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. / Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.
7. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні / 3-тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с.
8. Мармазова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. 252 с.
9. 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.

*Лектор:                      старший викладач кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства Михальчук М.А.*