

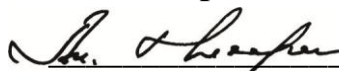
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти**  
*сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015*

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Голова приймальної комісії**

 А.А. Мазаракі

"17" січня 2019 р.

**ПРОГРАМА**

**вступного фахового випробування  
для здобуття першого рівня вищої освіти бакалавр  
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня  
молодшого спеціаліста**

**галузь знань  
спеціальність**

**24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Київ 2019**

## **ВСТУП**

Програма вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття першого рівня вищої освіти «бакалавр» підготовлена відповідно до стандартів вищої освіти КНТЕУ та освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів галузі знань «Сфера обслуговування», спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Вступне випробування проводиться у формі письмового випробування для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня оволодіння теоретичними знаннями, які є основою формування фахових компетентностей.

Програма вступного випробування складається з трьох розділів:

- Основи менеджменту.
- Організація обслуговування.
- Санітарія та гігієна.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

### **Розділ 1. Основи менеджменту**

Сутність управління та менеджменту. Сутність та зміст основних категорій і понять менеджменту. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок та взаємодія. Підходи до визначення змісту менеджменту. Менеджмент як наука та мистецтво; тип професійної управлінської діяльності; як процес; як функція. Предмет і завдання менеджменту. Менеджер та підприємець: зміст понять, характерні риси.

Менеджмент як наукова дисципліна. Передумови виникнення науки управління. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Класичні теорії менеджменту. Виникнення та розвиток наукових досліджень у менеджменті. Методи досліджень у менеджменті. Закони та закономірності менеджменту.

Принципи менеджменту. Рівні менеджменту. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. Управлінські відносини як предмет менеджменту. Наукові підходи до менеджменту: системний, процесний, функціональний та ситуаційний. Інтеграція наукових підходів до менеджменту. Національні моделі менеджменту.

Функціональна спеціалізація управління на підприємствах. Поняття функцій менеджменту. Функції менеджменту як види управлінської діяльності. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.

Сутність та зміст функції планування і прогнозування. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. Принципи планування. Рівні планування діяльності підприємств.

Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації на підприємствах. Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи підприємства, умови її виконання.

Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок і напрями реалізації на підприємствах. Характеристика теорій мотивації.

Функція контролю, як форма зворотного зв'язку від підрозділів підприємства до органів управління. Види контролю. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств. Попередній, поточний і заключний контроль.

Регулювання, як функція менеджменту, його види та методика проведення.

Поняття процесу управління та його зміст. Підходи до визначення змісту процесу управління. Основні елементи процесу управління: ціль управління, визначення ситуації, визначення проблеми, управлінське рішення. Характеристика типів процесу управління. Управлінські процедури і операції. Цілі управління та проблема їх визначення. Вимоги до цілей. Класифікація цілей. Процес встановлення цілей управління в організації.

Поняття управлінського рішення, його місце у процесі управління. Сутність та характеристика управлінських рішень. Класифікація управлінських рішень. Умови прийняття управлінських рішень. Критерії успішного рішення. Моделі прийняття управлінського рішення. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Технології прийняття та реалізації управлінських рішень. Методи обґрунтування управлінських рішень: неформальні, колективні, кількісні.

Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту в готелях і ресторанах. Характеристика способів реалізації організаційного впливу. Характеристика способів реалізації розпорядчого впливу: накази, розпорядження, вказівки. Зміст та особливості способів реалізації дисциплінарного впливу. Сутність, цілі та задачі використання соціально-психологічних методів менеджменту. Характеристика соціальних планів. Зміст моральних стимулів. Зміст методів формування трудового колективу та соціально-психологічного клімату.

Поняття механізму управління, основні підходи до його визначення. Структура механізму управління. Види механізмів управління: економічний, організаційний, мотиваційний, правовий механізми управління.

Організаційна поведінка як об'єкт управління. Поняття, види та характеристика колективів і соціальних груп. Основні етапи процесу формування та розвитку колективу. Принципи і методи командного менеджменту. Умови формування команди. Відмінність між командою і трудовим колективом. Умови трансформації трудового колективу в команду. Відмінності між згуртованими та не згуртованими групами. Роль керівника в створенні управлінської команди.

Складові елементи ефективного керівництва персоналом. Моделі керівництва. Влада та особистий вплив менеджера на підлеглих. Форми і види влади. Типологія та характеристика класичних та сучасних стилів керівництва. Вибір оптимального стилю керівництва.

Сутність лідерства в колективі. Природа виникнення та формування лідерства. Теорії лідерства. Теорія рис. Традиційні підходи до вивчення теорії

лідерства: теорія людських якостей, концепція лідерської поведінки. Концепція харизматичного лідерства. Факторно-аналітична та ситуаційна теорії лідерства. Концепції ситуаційного лідерства. Порівняльний аналіз ситуаційних моделей лідерства в контексті управління персоналом організації.

## **Розділ 2. Організація обслуговування**

Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категоризація номерного фонду. Характеристика основних вимог до категорій номера: вища, перша, друга, третя, четверта. Порядок встановлення категорії номера.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від \*\*\*\*\* до \* зірок.

Розподіл приміщень готельного підприємства на функціональні групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування; господарського і складського призначення.

Технологічні цикли прибиральних робіт: сезонне, генеральне, поточне, проміжне.

Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Вимоги до дезінфікуючих, мийних, чистячих, освіжаючих та ін. засобів, що використовуються під час прибиральних робіт. Норми витрат господарчих матеріалів для виконання прибиральних робіт. Раціональне використання мийних і прибиральних засобів у готельному підприємстві.

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя.

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд». Порядок оформлення туриста при поселенні у готель.

Культура поведінки працівників готелю: ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови; основні і важливі для готельної професії правила. Правила етикету.

Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства: галузеві, виробничо-торговельні, соціальні.

Класифікація закладів ресторанного господарства залежно від форм власності, характеру виробництва, обсягу та характеру послуг, які вони повинні надавати, виробничої потужності та місця розташування підприємства, рівня комфорту та якості обслуговування, ступеня мобільності та терміну функціонування протягом року.

Характеристика закладів ресторанного господарства різних типів, їх розміщення, призначення, режим роботи, відмінні особливості з урахуванням форм власності.

Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в ринкових умовах. Види, джерела постачання і постачальники сировини. Форми постачання.

Складські приміщення, їх види та вимоги до них. Організація зберігання, приймання та відпускання товарів, предметів матеріально-технічного забезпечення. Запаси сировини, напівфабрикатів, їх вплив на ритмічність роботи виробництва. Тарне господарство. Види тари, її призначення. Вимоги до тари в сучасних умовах.

Завдання раціональної організації роботи виробництва. Поняття цехів, їх класифікація. Види структур: цехова, безцехова. Вимоги до виробничих приміщень.

Організація робочих місць. НТП та НОП в ресторанному господарстві. Основні поняття нормування праці.

Сутність оперативного планування роботи виробництва, його значення для ритмічної роботи закладу та своєчасного випуску готових страв, виробів, напоїв. Основні етапи та початкові дані оперативного планування роботи виробництва, їх характеристика.

Основні завдання обслуговування в закладах ресторанного господарства. Напрями вдосконалення обслуговування споживачів у ринкових умовах. Чинники, які впливають на поліпшення якості обслуговування споживачів у закладах різних форм власності. Класифікація форм та методів обслуговування залежно від типу закладу, профілю його роботи та основного контингенту споживачів.

Види торговельних приміщень, їх призначення, розташування. Основні напрями та тенденції в рішенні сучасного інтер'єру закладів ресторанного господарства.

Меблі в торговельних приміщеннях та сучасні вимоги до них. Характеристика предметів сервірування столу, їх види, матеріали, які використовуються для виготовлення предметів для їх виготовлення, сучасні вимоги до них. Столові набори основні та допоміжні, їх призначення. Столова білизна, види, призначення, розміри. Порядок підготування торговельних приміщень та персоналу до обслуговування споживачів.

Основні поняття процесу обслуговування споживачів, їх характеристика. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Заходи щодо поліпшення обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання.

Особливості обслуговування споживачів офіціантами, барменами у закладах ресторанного господарства різних типів.

Загальні правила подавання страв, напоїв у ресторані. Особливості подавання буфетної продукції. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв, аперитиву.

Основні способи подавання страв, їх сутність. Порядок отримання та доставки готової продукції в торговельні зали. Правила подавання холодних

страв та закусок, гарячих закусок, перших страв. Способи подавання других страв. Порядок заміни використаного посуду, наборів.

Правила подавання гарячих та холодних солодких страв, гарячих і холодних напоїв. Порядок розрахунку із споживачами.

Обслуговування бенкетів і прийомів. Призначення і види бенкетів, прийомів. Порядок прийому, оформлення і виконання замовлень на обслуговування бенкетів у закладах ресторанного господарства. Підготовка до проведення бенкету: складання меню, розрахунок кількості столів, посуду, наборів, столової білизни. Порядок складання заявок на виробництво, в сервізну. Розрахунок кількості офіціантів, розподіл обов'язків між ними.

Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Дипломатичні прийоми. Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості організації проведення бенкету-фуршет. Особливості проведення і організації бенкету-коктейль. Бенкет-чай, його особливості. Особливості проведення весільного бенкету, новорічного вечора.

Особливості обслуговування учасників конференцій, олімпіад, фестивалів, форумів та ін. Можливі форми обслуговування та розрахунки з такими споживачами. Організація обслуговування споживачів, які проживають у готелях. Особливості обслуговування в номерах готелю, буфетах на різних поверхах. Організація обслуговування споживачів у зоні відпочинку. Специфіка обслуговування споживачів-пасажирів, які користуються різними видами транспорту.

### **Розділ 3. Санітарія та гігієна**

Санітарно-гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища, що регулюються Державними санітарними правилами та нормами ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті».

Гігієна повітря. Фізико-хімічні властивості повітря та їх вплив на життєдіяльність людини (температура, швидкість руху, відносна вологість, барометричний тиск, сонячна та іонізуюча радіація). Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок.

Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих і торговельних приміщень. Гігієнічні нормативи температури, вологи і кратності обміну повітря з урахуванням пори року.

Гігієна води. Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники питної води, хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (НДК на сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію,

нітратів та ін.). Нормування показників якості води відповідно до вимог ДОСТ 2874–82 «Питна вода» та СанПіНу 4630-88 «Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення».

Гігієна ґрунту. Епідеміологічне, геохімічне та токсикологічне значення ґрунту. Характеристика санітарного складу ґрунту (колі-титр, санітарне число). Державні санітарні заходи (ГОСТ 17.4.2.01-81 «Охорона природи. Ґрунти. Номенклатура показників санітарного стану») щодо охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності та господарчої діяльності людини. Самоочищення ґрунту (мінералізація, нітрифікація, гуміфікація).

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму, продуктів, готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева та центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих цехів. Кондиціювання повітря та його гігієнічне значення.

Гігієна освітлення. Гігієнічне значення освітлення на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення. Світловий коефіцієнт і коефіцієнт природного освітлення. Гігієнічні нормативи природного та штучного освітлення приміщень і цехів підприємств ресторанного господарства.

Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації. Допустимі рівні шуму в приміщеннях підприємств готельного та ресторанного господарства. Заходи щодо зменшення виробничого шуму і вібрації та захисту працівників від його шкідливого впливу.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки: розміри, рельєф, санітарний стан ґрунту, рівень залягання ґрунтових вод, роза вітрів, оточуючі підприємства. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція і оснащення господарської зони).

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму на підприємствах ресторанного та готельного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних та побутових приміщень: своєчасне та правильне прибирання території і приміщень, збір, вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

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

Прибирання приміщень: 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.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до санітарного одягу. Гігієна праці і профілактика травматизму.

Санітарно-гігієнічна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпечності, а саме Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97 із змінами та доповненнями, внесеними згідно із Законами № 67–19 від 28.12.2014 р.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Особливості санітарних вимог до відпуску обідів додому, до роботи домових кухонь, а також до реалізації кулінарної продукції у роздрібній торговельній мережі.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб і тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами та іншими. Профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь

## **КРИТЕРІЇ**

### **оцінювання знань на вступному випробуванні з фаху для здобуття ступеня «бакалавр»**

#### **1. Загальні положення:**

- мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вимогам програми вступного фахового випробування. Програма складається на основі фахових дисциплін ВНЗ I–II рівнів акредитації.

#### **2. Структура екзаменаційного білета:**

- екзаменаційний білет складається з 50 закритих тестових завдань.

#### **3. Критерії оцінювання:**

- рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою;
- відповідаючи на тестове завдання потрібно вибрати одну правильну відповідь;
- правильна відповідь оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів;
- вступники, які отримали менше 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### *Законодавчі та нормативні акти*

1. Закон України «Про туризм» – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>  
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
6. Закон України «Про охорону праці» – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
7. Конституція України. Із змінами, внесеними згідно із Законами [№ 2222-IV від 08.12.2004](#), ВВР, 2005, № 2, ст.44 [№ 2952-VI від 01.02.2011](#), ВВР, 2011, № 10, ст.68 [№ 586-VII від 19.09.2013](#), ВВР, 2014, № 11, ст.142 [№ 742-VII від 21.02.2014](#), ВВР, 2014, № 11, ст.143 [№ 1401-VIII від 02.06.2016](#), ВВР, 2016, № 28, ст.532.
8. Податковий кодекс України: Прийнятий Верховною Радою України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Режим доступу : <http://search.ligazakon.ua>
9. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Держтурадміністрації України від 16.03.04 № 19.
10. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): постанова КМУ від 29.07.2009 № 803.
11. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) від 15.03.2006-08-02 № 297.
12. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.1993 № 3682-XII.

### **До розділу 1. Основи менеджменту**

1. Основи менеджменту: підручник для студентів вищих навчальних закладів / кол. авторів; за ред. А.А. Мазаракі; Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
2. Основи менеджменту : підручник / С.І. Бай, С.В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Харків : Фоліо. 2013. – 1406 с.
3. Осовська Г.В. Менеджмент організацій : підручник / Г.В. Осовська, О.А. Осовський. – Київ : Кондор, 2009. – 680 с.
4. Кузьмін О.Є. Менеджмент: навч. посіб. / О.Є. Кузьмін, Н.Т. Мала, О.Г. Мельник, О.Р. Саніна. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. – 240 с.
5. Кузьмін О.Є. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація: навч. посіб. / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник, І.С. Процик, С.Б. Романишин, Р.З. Дарміць. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 196 с.

6. Назарчук Т.В. Менеджмент організацій: навч. посіб. / Т.В. Назарчук, О.М. Косіюк – К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 560 с.
7. Осовська Г.В. Менеджмент: підручник / Г.В. Осовська, О.А. Осовський – вид. 4-е, перероблене і доповнене. - К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 563 с.

### **До розділу 2. Організація обслуговування**

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (чинний від 01.07.2004). – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (чинний від 01.07.2004). – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» (чинний від 01.10.2006). – Режим доступу : [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посібн. / Г.Я. Круль. – К. – Центр учбової літератури, 2017. – 368с.
6. Левицька І.В. Готельна справа: навч. посібн. / І.В.Левицька, Н.В. Корж, Н.В. Онищук – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця: Едельвейс і К, 2015. - 580 с.
7. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 472 с.
9. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. – 432 с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

### **До розділу 3. Санітарія та гігієна**

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 20 вересня 2015 р. № 771/97-ВР.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 20.09.2015 р. № 4004-12.
3. Національний стандарт України ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
4. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
5. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В.Н. Корзун. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 236 с.
6. Гігієна харчування з основами нутриціології : у 2 т / за ред. В.І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007.
7. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна – Київ : КНТ, 2006. – 524 с.