

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

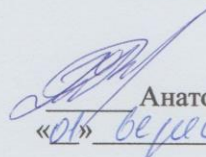
**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового  
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

 Директор  
Анатолій ХОМИЧ  
«01» вересня 2025 р.

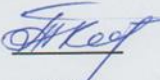
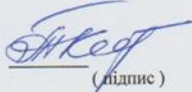
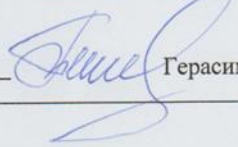
**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ**

|                                     |                                                         |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Освітньо-професійний ступінь</b> | Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| <b>Галузь знань</b>                 | <b>I</b> Транспорт та послуги                           |
| <b>Спеціальність</b>                | <b>I2</b> Готельно-ресторанна справа та кейтеринг       |
| <b>Освітньо-професійна програма</b> | Готельно-ресторанна справа                              |

Любешів 2025 р.

# ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>                                                          | <p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>             (підпис)         </div> <div style="text-align: center;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u><br/>             (прізвище, ініціали)         </div> </div>    |
| <p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи</p> | <p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ВЦ(М)К</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>             (підпис)         </div> <div style="text-align: center;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u><br/>             (прізвище, ініціали)         </div> </div> |
| <p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>                                                                                                                            | <p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>01</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П. _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Повна назва навчальної дисципліни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Санітарія та гігієна в галузі                                                                                                                                                                                                                              |
| Розробник(и)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Корх Альона Сергіївна, викладач першої категорії                                                                                                                                                                                                           |
| Обсяг навчальної дисципліни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредитів ЄКТС, 90 годин<br>Форма контролю – залік.<br>Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.                                                                                                    |
| Мова(и) викладання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Українською мовою                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Статус дисципліни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою.                                                                                                                                                                                        |
| Передумови для вивчення дисципліни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Необхідні знання з: «Санітарія та гігієна в галузі» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Основи дієтичного харчування», «Нутріціологія», «Основи здорового харчування», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо. |
| Обмеження                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Обмеження відсутні                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Мета курсу:</b> опанування студентами теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.</p> <p><b>Завдання курсу:</b> закладення теоретичних основ гігієни та санітарії як науки (термінологія, закони, методи, принципи гігієнічного нормування, нормативно-методичне забезпечення застосування профілактичних заходів); відпрацювання практичних навичок щодо профілактики захворювань інфекційного та неінфекційного походження у відповідності до основ чинного законодавства України; розширення та активація у студентів здобутих раніше знань, умінь та навичок; проведення запобіжного та поточного санітарного нагляду; використання сприятливих оздоровчих факторів навколишнього середовища для зміцнення здоров'я людини.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні набувати здатності отримувати компетентності:</p> <p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної</p> |

області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

## **5. Програмні результати навчання**

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

## **6. Вимоги до знань і вмінь**

**Знати:** - вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища; - основи профілактики аліментарних захворювань; - санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві кулінарної продукції та наданні ресторанних і готельних послуг; - основи санітарного законодавства у закладах готельно-ресторанного господарства, санітарної експертизи харчових продуктів та профілактики харчових кишкових захворювань; - методи санітарного нагляду в галузі гігієни на підприємствах харчування; - основні гігієнічні норми та вимоги до проектування, організації роботи та експлуатації підприємств харчування та готельно-ресторанних комплексів; - міжнародний досвід з реалізації гігієнічних норм та правил у готельно-ресторанних комплексах.

**Вміти:** - оцінювати вплив окремих факторів навколишнього середовища на здоров'я людей; - оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини; - дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва ресторанних та готельних послуг; - дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів; - раціонально організувати санітарний режим підприємств ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, організації дозвілля тощо); - забезпечувати оптимальні гігієнічні умови під час трудової та оздоровчої діяльності.

## **7. Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1.** Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

**Тема 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.

**Тема 3.** Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.

**Тема 5.** Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.

**Тема 6.** Особиста гігієна персоналу.

**Тема 7.** Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).

**Тема 8.** Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.

**Тема 9.** Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.

**Тема 10.** Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

## 8. Тематичне планування навчальної дисципліни

| <i>Назва розділу і теми</i>                                                                                                                                                                                              | <i>Кількість годин</i> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного                                                                                                                         | 4                      |
| Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.                                                       | 4                      |
| Тема 3. Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю.                                                       | 4                      |
| Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.                                                                                                                                    | 4                      |
| Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства                                                                                        | 4                      |
| Тема 6. Особиста гігієна персоналу.                                                                                                                                                                                      | 2                      |
| Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).                           | 4                      |
| Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.                                                                                                 | 4                      |
| Тема 9. Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.                                                         | 4                      |
| Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів. | 4                      |
| <b>Всього по курсу</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>38</b>              |

## 9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

| Оцінка | Критерії оцінки                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «2»    | З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «3» | Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.                                                                                                                                      |
| «4» | Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити. |
| «5» | Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.                        |

## 10.Список рекомендованої літератури

### Базова

1. Бардова В. Г. Санітарія і гігієна виробництва : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця :Нова книга, 2020. 472 с
2. Бебешко П. С., Скоробега Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини :підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с.
3. Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с.
4. Даценко І.І. Санітарія і гігієна виробництва : навчальний посібник. Львів : “Афіша”, 2000.244 с.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства :підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
6. Загальна гігієна : словник довідник. / І. І. Даценко, В. Г. Бардов, Г. П. Степаненко та ін. Львів : “Афіша”, 2001. 240 с.
7. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с.
8. Комунальна гігієна / Гончарук Є. Г., Бардов В. Г., Гаркавий С. І. та ін.; за ред. Є.Г.Гончарука. Київ : Здоров'я, 2003. 728 с.
9. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. – навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.
10. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
11. Ростовський В. С. Нутриціологія : підруч. / В. С. Ростовський , С. М. Шамян. – К. : Центручбової літератури, 2011. – 395 с.
12. 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.

13. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ.напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с.
14. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. :ПрофКнига, 2017. – 596 с.

#### **Допоміжна**

#### **Законодавчі та нормативно-правові документи**

1. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001р. №).
2. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби зкремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
3. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів:Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р.  
№ 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
5. Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. №771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - №19. - Ст. 98.
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-XII //Відомості Верховної Ради України. – 2001. –№ 50. – С. 679.
8. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547.
9. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III //Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1.
10. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
11. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
12. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.
13. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).
14. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від  
15. та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
16. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
17. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя

населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.

18. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).

19. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. №1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

20. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52 с.

21. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

22. Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. 168 № 43).

23. Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 №48 (в редакції Закону №2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.

24. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.

25. Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

26. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-ІУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.

27. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань : у 6 т.

/ Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.

28. Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.

29. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).