

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе  С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

Программа учебной дисциплины
модуля «Предметно-деятельностный (по отраслям)»

основной профессиональной образовательной программы высшего
образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанных сервисов

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-
математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» является . формирование у студентов представления о технике и технологии дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений предприятий общественного питания

Задачами освоения дисциплины являются:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение первичных практических навыков по организации и проведению дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях общественного питания;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-10. Способен ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы	ОР-1 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы	ОР-2 ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы	ОР-3 навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных

<p>системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>ПК-10.1.</p> <p>Знать основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>ПК - 10.2.</p> <p>Уметь ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>ПК 10.3.</p> <p>Владеть навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной</p>	<p>дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p>	<p>устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p>	<p>выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p>
--	---	---	--

санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации			
--	--	--	--

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации							
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час									
	Трудоемк.														
	Зач. ед.	Часы													
5	2	72	2	6	-	58	зачет								
Итого:	2	72	2	6	-	58	зачет								

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
3 семестр				
Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.	2	2		28
Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.	-	2		20
Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания.	-	2		10

ИТОГО 5 семестр:	2	6	58
------------------	---	---	----

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (3 семестр)

Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезсредств на патогенную микрофлору. Источники обсеменения внешней среды, сырья и продукции возбудителями инфекционных и инвазионных болезней. Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезинсектицидных средств на патогенных беспозвоночных. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными беспозвоночными. Дезинсектицидные средства и методы дезинсекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания.

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дератизационных препаратов на патогенных грызунов. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными грызунами. Средства дератизации и методы дератизации, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляющую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных

источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (3 семестр)

1. Дезинфекция, ее виды способы и методы.
2. Дезинфектанты и антисептики. Требования, предъявляемые к химическим дезинфектантам и антисептикам.
3. Механизм и мишени действия дезинфектантов и антисептиков.
4. Комбинированные дезинфектанты и антисептики: цель создания, примеры.
5. Методы определения антибиотической активности дезинфектантов и антисептиков
6. Резистентность микроорганизмов к действию дезинфектантов и антисептиков.
7. Естественная и приобретенная резистентность.
8. Факторы, определяющие развитие резистентности микроорганизмов к действию дезинфектантов и антисептиков
9. Эпидемиологическое значение насекомых, грызунов как переносчиков возбудителей пищевых заболеваний. Понятие о дезинсекции и дератизации.
10. Токсикологическая гигиеническая характеристика инсектицидных препаратов.
11. Характеристика инсектицидов.
12. Пиретрины и пиретроиды.
13. Правила и порядок проведения дезинсекции и дератизации.
14. Механический метод дератизации.
15. Биологический метод дератизации.
- 16. Меры предосторожности при уничтожении грызунов.**

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО

- "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
- 2. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволяют выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо использовать как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ, используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает основные нормативно – правовые акты в области производственной санитарии и

	<p>Оценочные средства для промежуточной аттестации</p> <p>зачет</p> <p>ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам</p>	<p>гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>ОР-2. Умеет ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>ОР-3. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p>
--	---	---

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация».

***Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости
обучающихся по дисциплине***

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

***Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости
обучающихся по дисциплине***

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

- 1..Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезсредств на патогенную микрофлору.
- 2.Источники обсеменения внешней среды, сырья и продукции возбудителями инфекционных и инвазионных болезней.
- 3.Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.
- 4.Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезинсектицидных средств на патогенных беспозвоночных.

- 5.Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными беспозвоночными.
- 6.Дезинсектицидные средства и методы дезинсекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.
- 7.Особенности и условия, определяющие эффективность действия дератизационных препаратов на патогенных грызунов.
- 8.Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными грызунами.
- 9.Средства дератизации и методы дератизации, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Контрольная работа	Зачёт
3 семестр	Разбалловка по видам работ	2 x 1=2 балла	1 x 3=3 баллов	25 x 3=75 баллов	60 баллов	60 баллов
	Суммарный макс. балл	2 балла max	3 балла max	75 баллов max	60 баллов max	200 баллов max

3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 3 семестра

Баллы (2 ЗЕ)	
«зачтено»	более 100
«не засчитано»	100 и менее

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу,

ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических заданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (3 семестр)

Практическая работа №1. Болезнетворные микроорганизмы.

План:

1. Микробиологическая характеристика основных представителей болезнетворной микробной фауны.
2. Особенности течения, пути и источники заражения особо опасными инфекциями.

Практическая работа №2. Организация дезинфекции на предприятиях общественного питания.

План:

1. Правила подбора химического средства для дезинфекции.
2. Основы организации дезинфекции на предприятиях общественного питания .
3. Характеристика основных химических средств дезинфекции.
4. Правила проведения дезинфекции в помещениях общественного питания.
5. Оценка качества проведенной дезинфекции.

Практическая работа №3. Насекомые-переносчики особо опасных инфекций.

План:

1. Биологическая характеристика основных представителей насекомой и не насекомой паразитарной фауны.
2. Особенности роста и развития насекомых-переносчиков особо опасных инфекций

Практическая работа №4. Организация дезинсекции на предприятиях общественного питания.

План:

1. Правила подбора химического средства для дезинсекции.
2. Основы организации дезинсекции на предприятиях общественного питания .
3. Характеристика основных химических средств дезинсекции.
4. Правила проведения дезинсекции в помещениях общественного питания.
5. Оценка качества проведенной дезинсекции.

Практическая работа №5. Грызуны-переносчики особо опасных инфекций

План:

1. Биологическая характеристика основных представителей мышевидной паразитарной фауны.
2. Особенности роста и развития мышевидных грызунов-переносчиков особо опасных инфекций

Практическая работа №6. Организация дератизации на предприятиях общественного питания.

План:

6. Правила подбора химического средства для дератизации.
7. Основы организации дератизации на предприятиях общественного питания .
8. Характеристика основных химических средств дератизации.
9. Правила проведения дератизации в помещениях общественного питания.
10. Оценка качества проведенной дератизации.

3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — [Электронный ресурс]<https://znanium.com/catalog/document?id=367586>

2. Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие : [16+] / С. В. Габелко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Часть 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765> (дата обращения: 16.02.2022). – ISBN 978-5-7782-2044-7. – Текст : электронный

Дополнительная литература

1. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда : учебник / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 433 с. — [Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/document?id=391159>]
2. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — [Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/document?id=390079>]

Интернет-ресурсы

- Справочные материалы [Электронный ресурс]. Режим доступа:. <https://ochprosto.com/dezinfekciya-dezinsekcija-deratizaciya-chto-eto/>
- Информационные и справочные материалы по вопросам производственной санитарии./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.restorante.com.ru/>.
- Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа:<http://beyklosov.ru>

- Нормативные документы. [Электронный ресурс]. Режим доступа:<http://mosk-vet.ru/odi/docs/>.
- Электронный фонд./ [Электронный ресурс]. Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/420360205>.
- Методические рекомендации. /[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://rosпотребnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=657