

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

кафедра інженерії харчового виробництва

ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан економічного факультету

Вікторія ГРАНОВСЬКА

“ ” 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА

освітній рівень перший (бакалаврський)

галузь знань 07 «Управління та адміністрування»

спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

освітня професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

факультет економічний

2019 р.

Робоча програма з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна» підготовки фахівців на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Розробник програми: Ряполова І.О. канд. с. – г. наук, доцент кафедри інженерії харчового виробництва

Робочу програму навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва
Протокол №1 від 27.08. 2019 року

В.о. завідувача кафедри



Наталія НОВІКОВА

Схвалено науково-методичною комісією зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Протокол №1 від 27.08. 2019 року

Голова

Наталія ТАНКЛЕВСЬКА

Затверджено Вченою радою економічного факультету
Протокол №1 від 28.08. 2019 року

Голова



Вікторія ГРАНОВСЬКА

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань 07 «Управління та адміністрування»	Нормативна	
Змістових частин – 2	Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для: денної форми - 90 заочної форми -		2-й	-
		Семестр	
		6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 5	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		18 год.	-
		Практичні, семінарські	
		18 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		54 год.	-
Індивідуальні завдання: год.			
Вид контролю: залік			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання - 1: 1,5

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Санітарія і гігієна» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни на переробних підприємствах, готельно-ресторанних закладів, науково - обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- сформувані у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на підприємствах;
- оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції;
- дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах, виробничих потужностях, процесів і апаратів харчових виробництв та способи їх забезпечення і контролю;
- санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств з виробництва та переробки продовольчих товарів;
- забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств.

Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог до підприємств та цехів з переробки сировини тваринного походження.

По закінченні вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

ЗНАТИ:

- діючу нормативну базу документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з виробництва та переробки продовольчих товарів та закладів ресторанного господарства;
- важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;
- значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників підприємств і РГ, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін

- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки молока і молочних продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки риби та морепродуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів.

ВМІТИ:

- здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів;
- проводити експертну оцінку, розробляти заходи та забезпечувати дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса, риби та водних біоресурсів;
- проводити експертну оцінку розробляти заходи та забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці молока і молочних продуктів;
- здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;
- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств;
- використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовна частина 1

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативні документи на підприємствах харчової промисловості та у готельно - ресторанних закладах.

Основні питання:

Предмет і методи. Історія розвитку. Складові дисципліни.

Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила у сфері ресторанного господарства.

Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки продукції тваринного походження.

Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.

Основні питання:

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.

Гігієна повітря.

Гігієна води. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах. Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.

Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.

Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення виробничих приміщень

Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах

Основні питання:

Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Зонування території. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації м'ясопереробних та рибопереробних підприємств. Санітарні вимоги до території підприємств.

Особливості проектування окремих груп приміщень.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Санітарна обробка виробничих і допоміжних приміщень та інвентарю.

Санітарна обробка технологічного обладнання.

Санітарна обробка обладнання для переробки сировини.

Змістовна частина 2

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах

Основні питання:

Характеристика обладнання м'ясопереробних підприємств.

Санітарна обробка обладнання для механічного розділення, подрібнення, перемішування і посолу м'яса.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання рибопереробних цехів і підприємств. Характеристика обладнання рибопереробних підприємств.

Санітарна обробка обладнання для механічного розділення, перемішування і посолу. Санітарна обробка обладнання для подрібнення гідробіонтів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах

Основні питання:

Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них.

Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари.

Санітарні вимоги до складських та побутових приміщень.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств.

Тема 6. Санітарно - гігієнічна оцінка продуктів тваринного походження. Характеристика основних методів контролю ризиків

Основні питання:

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу

Основні питання:

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів.

Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.

Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.

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

Основні питання:

Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць.

Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.

Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

Тема 9. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві

Основні питання:

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства.

Харчові отруєння небактеріального походження.

Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів заражених гельмінтами.

Розслідування харчових отруень.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усь ого	у тому числі				
		л	лаб	пр	ін д	с.р.		л	п	ла б	ін д	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1												
Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативні документи на підприємствах харчової промисловості та у готельно - ресторанних закладах.	6	2		2		2						
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.	6	2		2		2						
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	6	2		2		2						
Разом за змістовною частиною 1.	18	6		6		6						
Змістова частина 2												

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах	12	2		2		6						
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах	12	2		2		6						
Тема 6. Санітарно - гігієнічна оцінка продуктів тваринного походження. Характеристика основних методів контролю ризиків	12	2		2		6						
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	12	2		2		8						
Тема 8 Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	12	2		2		8						
Тема 9. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві	12	2		2		8						
Разом за змістовою частиною 2	72	12		12		48						
Усього годин	90	18	-	18	-	54						

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.	2
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	2
4	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах	2
5	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах	2
6	Тема 6. Санітарно - гігієнічна оцінка продуктів тваринного походження. Характеристика основних методів контролю	2

	ризиків	
7	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	2
8	Тема 8 Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	2
9	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві	2
	Всього	18

6. Теми семінарських занять – не заплановані

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила та відомчі інструкції, що діють на переробних підприємствах та закладах ресторанного господарства	2
2	Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні). Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.	2
3	Санітарний режим на підприємствах харчового виробництва та закладах ресторанного господарства	2
4	Санітарна експертиза проектів переробних підприємств та закладів ресторанного господарства	2
5	Гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів (молока і молочних продуктів)	2
6	Гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів (м'яса, м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів)	2
7	Гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов його зберігання та маркування. Дезінсекція. Профілактичні та винищувальні заходи. Дератизація.	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників, профілактичні обстеження працівників	2
10	Розслідування харчових отруєнь	2
	Всього	18

8. Теми лабораторних занять – не заплановані

9. Самостійна робота

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
Змістовна частина 1		
1	Державний нагляд за дотриманням санітарного законодавства Нормативно-правова база в сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення	4
2	Сутність та основні принципи системи контролю НАССР	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації. Основні методи покращення якості питної води	4
Змістовна частина 2		
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	6
5	Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах	6
6	Санітарно - епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.	6
7	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	6
8	Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	6
9	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	6
	Всього	54

10. Індивідуальні завдання

11. Методи навчання

Словесні методи навчання:

- 1. Бесіда** - діалогічний метод навчання, під час якого НПП через постановку ретельно продуманої системи запитань підводить здобувачів вищої освіти до розуміння нового матеріалу або перевіряє засвоєння ними уже вивченого. Це єдиний метод традиційного навчання, в якому знання не подаються у "готовому" вигляді.
- 2. Пояснення** - словесне тлумачення закономірностей, істотних властивостей досліджуваного об'єкта, окремих понять, явищ.
- 3. Дискусія.** Дискусія як метод навчання заснований на обміні поглядами по визначеній проблемі Цей метод доцільно використовувати в тому випадку, коли студенти мають значний ступінь зрілості і самостійності мислення, вміють

аргументувати, доводити й обґрунтовувати свою точку зору. Добре проведена дискусія має велику навчальну і виховну цінність: учить більш глибокому розумінню проблеми, умінню захищати свою позицію, вважатися з думками інших.

4. Лекція - монологічний спосіб викладу об'ємного матеріалу. Використовуючи лекційний метод подачі матеріалу, викладач усно передає інформацію групі, кількість якої може коливатися від кількох осіб до кількох сотень або навіть тисяч осіб. При цьому викладач може застосовувати і наочні засоби навчання, зокрема класну дошку, плакати або показ слайдів.- пояснення. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовувати його під час підготовки до практичних занять, модульного контролю, тестових завдань.

Наочні методи навчання - показ малюнків, схем, слайдів, навчальних фільмів, інформаційних відеороликів, мультимедійних презентацій тощо. Під наочними методами навчання розуміються такі методи, при яких засвоєння навчального матеріалу знаходиться в істотній залежності від застосовуваних у процесі навчання наочного приладдя і технічних засобів. Наочні методи використовуються у взаємозв'язку зі словесними і практичними методами навчання.

Наочні методи навчання умовно можна підрозділити на дві великі групи:

- метод ілюстрацій припускає показ плакатів, таблиць, картин, карт, замальовок на дошці й ін.

- метод демонстрацій зазвичай пов'язаний з демонстрацією приладів, дослідів, технічних установок, кінофільмів, діафільмів і ін.

Практичні методи навчання ґрунтуються на практичній діяльності здобувачів вищої освіти. Цими методами формують практичні уміння і навички. Практичні роботи проводяться після вивчення великих розділів, тем і носять узагальнюючий характер. Як метод навчання вони спрямовані на формування вмінь і навичок, необхідних для життя і самоосвіти. Виконання таких робіт допомагає конкретизації знань, розвиває вміння спостерігати і пояснювати сутність явищ.

Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, озброюють студентів методами дослідження в природних умовах, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри, статистичними збірниками України та області.

12. Методи контролю

Усний контроль (*усне опитування*). Його використання сприяє опануванню логічним мисленням, виробленню і розвитку навичок аргументувати, висловлювати свої думки грамотно, образно, емоційно, обстоювати власну думку. Здійснюють його на семінарських, практичних і лабораторних заняттях, лекціях і консультаціях.

Письмовий контроль. Його метою є з'ясування в письмовій формі ступеня оволодіння студентами знаннями, вміннями та навичками з предмета, визначення їх якості – правильності, точності, усвідомленості, вміння застосувати знання на практиці.

Практична перевірка. Її застосовують з навчальних дисциплін, які передбачають оволодіння системою практичних професійних умінь та навичок, і здійснюють під час

проведення практичних і лабораторних занять з цих навчальних дисциплін. Така перевірка дає змогу виявити, якою мірою студент усвідомив теоретичні основи цих дій.

Тестовий контроль. Для визначення рівня сформованості знань і вмінь з навчальної дисципліни користуються методом тестів.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тест (залік) Сума
Змістова частина 1			Змістова частина 2						100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	15	15	10	10	10	10	10	

Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Шкала ECTS

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		екзамен	залік
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C	задовільно	
64 – 73	D		
60 – 63	E	незадовільно	не зараховано
35 – 59	FX		
1- 34	F		

14. Методичне забезпечення

15. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. 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.

2. 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.

3. 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.№ 43).

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

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

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

6. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.

7. Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].

8. 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.

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

11. Санітарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды. - К.: Здоровья, 1991. - 288 с.

12. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: Сан- ПиН 42-123-4117-86. - М., 1986.

13. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу: ДСанПіН 5.5.2.008-01. Міністерство охорони здоров'я України, правила № 63 від 14.08.2001 р.

14. Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.

15. 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.

16. 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).

Базова:

1. Засєкін Д.А., Поляковський В.М., Соломон В.В. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2015. 400с.

2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. К.: КНТЕУ, 2002. 236 с.

3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.

4. Корзун В.Н. Гігієна харчування: підручник. К.: КНТЕУ, 2003. 238 с.

5. Федорченко Ф. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі. Х.: Фактор, 2004. 104с.

6. Федорченко Ф., Піроженко О. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Х.: Фактор, 2004. 164с.

7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Якубчак О.М. та ін.; за ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. Київ, 2005. 800с.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2003. 184 с.

Допоміжна:

1. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Академия, 2002.

2. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Изд. 3-е, испр. и доп. Новосибирск: Сибирское книжн. изд-во, 2002.

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Уч. пос. для вузов. М.: Академия, 2005. 288 с.

4. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учеб. Пособие М.: Новое знание, 2003.

5. Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания. М.: Колосс, 2006. 184 с.

16. Інформаційні ресурси

1. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»