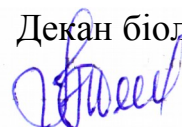


**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного
факультету



І.О. Балабанова

“28” серпня 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____

Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____

Освітньо - професійна програма _____ Харчові технології _____

Факультет _____ біолого – технологічний _____

2018 – 2019 навчальний рік

Робоча програма з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Ряполова І.О. канд. с. – г. наук, доцент

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

Схвалено методичною комісією біолого-технологічного факультету
Протокол №1 від 28.08. 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету
Протокол №1 від 28.08. 2019 року

В.о. завідувача кафедри
інженерії харчового виробництва



(Новікова Н.В.)

27.08.2019 року

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Змістових частин – 3	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для: денної форми - 120 заочної форми -		4-й	-
		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6 самостійної роботи студента - 6	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	6-й	-
		Лекції	
		24 год.	-
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		36 год.	-
		Самостійна робота	
60 год.	-		
Індивідуальні завдання:			
год.			
Вид контролю: іспит			

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

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Санітарія і гігієна харчових виробництв» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємств, 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.

Формування у студентів системи професійних знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до підприємств та цехів з переробки молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби та морепродуктів, виробництва консервів та пресервів; до технологій соління, заморожування, копчення та в'ялення риби та м'яса.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- сформувані у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на переробних підприємствах;
- оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції;
- дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв та способи їх забезпечення і контролю;
- санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств з переробки м'яса, риби та морепродуктів;
- 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 молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби та морепродуктів;

По закінченні вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

ЗНАТИ:

- санітарно-гігієнічних вимог 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:

- забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці молока і молочних продуктів
- забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса та виробництві м'ясних харчових продуктів;
- забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці риби та водних біоресурсів;
- розробляти заходи щодо дотримання належного санітарного стану на підприємствах з переробки м'яса, риби та морепродуктів;
- здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;
- здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів
- проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса, риби та водних біоресурсів;
- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1 Основи гігієни та санітарії

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.

Основні питання:

Основні завдання та значення дисципліни в системі підготовки фахівця інженера-технолога.

Предмет і методи. Історія розвитку. Складові дисципліни.

Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки молока, м'яса, риби і морепродуктів.

Тема 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів.

Основні питання:

Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.

Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.

Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.

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- епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.

Тема 4. 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.

Змістовна частина 2

Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової продукції

Тема 5. 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 мясопереробних 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.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах

Основні питання:

Характеристика обладнання м'ясопереробних підприємств. Санітарна обробка обладнання для механічного розділення, перемішування і посолу. Санітарна обробка обладнання для подрібнення м'яса. Санітарна обробка обладнання для формування сировини. Санітарна обробка теплового обладнання.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.

Основні питання:

Характеристика обладнання мясопереробних підприємств. Санітарна обробка обладнання для механічного розділення, перемішування і посолу. Санітарна обробка обладнання для подрібнення мяса. Санітарна обробка обладнання для формування сировини. Санітарна обробка теплового обладнання.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах Санітарно- епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Основні питання:

Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари. Вимоги до складських приміщень. Санітарні вимоги до побутових приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств.

Основні питання:

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.

Основні питання:

Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання. Санітарні вимоги до виробничих приміщень. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари. Вимоги до складських приміщень. Санітарні вимоги до побутових приміщень.

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.

Санітарна обробка обладнання.

Тема 10. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.

Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.

Основні питання:

Гігієнічна характеристика, нормативи вмісту харчових добавок.

Санітарно-гігієнічні вимоги щодо використання, контролю за вмістом у харчових продуктах, встановлення допустимих рівнів ароматизаторів і барвників.

Тема 11. 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	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Змістовна частина 1													
Основи гігієни та санітарії													
Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	6	2		2		4							
Тема 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	8	2		2		4							
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація.	8	4		4		8							
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього	8	2		4		2							

середовища та систем забезпечення харчових виробництв.													
Разом за змістовною частиною 1.	40	10		12		18							
	Змістовна частина 2												
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	10	2		4		10							
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах	10	2		4		6							
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.	8	2		4		4							
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах	8	2		4		4							
Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах	10	2		2		6							
Тема 10. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.	12	2		4		6							
Тема 11. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	12	2		2		6							
Разом за змістовою частиною 2	80	14		24		42							
Усього годин	120	24	-	36	-	60							

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	Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів.	2
3	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Характеристика основних методів	4

	контролю ризиків на харчових підприємствах.	
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах.	
6	Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах	2
7	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.	2
9	Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	2
10	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2
11	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	2
	Всього	24

6. Теми семінарських занять – не заплановані

7. Теми практичних занять – не заплановані

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила та відомчі інструкції, що діють на переробних підприємствах.	2
2	Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні). Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.	2
4	Санітарний режим на підприємствах харчового виробництва та закладах ресторанного господарства	4
5	Санітарна експертиза проектів переробних підприємств та закладів ресторанного господарства	4
6	Підсумковий контроль знань до першої змістовної частини	2

7	Гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів (молока і молочних продуктів)	2
8	Гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів (м'яса, м'ясопродуктів, риби та риблпродуктів)	2
10	Порядок здійснення контролю санітарно-гігієнічного стану сировини: шкідливі та отруйні речовини, мікроорганізми, токсичні речовини, паразити тощо.	2
11	Контроль санітарного стану пунктів обробки сировини сировинних майданчиків, виробничих та складських приміщень, автоклавних приміщень.	2
13	Гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов його зберігання та маркування. Дезінсекція. Профілактичні та винищувальні заходи. Дератизація.	2
14	Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників, профілактичні обстеження працівників	2
15	Розслідування харчових отруєнь	2
16	Підсумковий контроль знань до другої змістовної частини	2
	Всього	36

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 розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	10
4	Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах	6
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації. Основні методи покращення якості питної води	2
Змістовна частина 2		
6	Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів.	4
7	Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.	4

8	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві баликів, копчених виробів.	4
9	Санітарно - епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.	4
10	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	6
11	Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	6
12	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	6
	Всього	60

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.

Іспит проводиться з метою узагальнення та систематизації знань, отриманих під час вивчення дисципліни і передбачає перевірку розуміння студентами теоретичного та практичного системного матеріалу в цілому, здатності творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	100
5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	5		

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

1. Методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Санітарія та гігієна харчових виробництв» для студентів біолого-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології» Херсон: ХДАУ, Колос. - 2019 (у розробці).

15. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. *Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом* : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
2. *Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
3. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV* : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
4. *Про безпечність та якість харчових продуктів*»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.
5. *Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів»*. № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.
6. *Про гігієну харчових продуктів*: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
7. *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.
8. *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 04.09.2003 р.).
9. *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.

10. *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.

11. *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.

12. *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).

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

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

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

16. *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.

17. *Збірник* важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.

18. *Збірник* важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т.2, 3, 5.

19. *Санитарные* правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое: СанПиН 42-123-5777-91. - М., 1991. - 56 с.

20. *Санитарно-гигиенические* методы исследования пищевых продуктов и воды. - К.: Здоровья, 1991. - 288 с.

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

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

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

24. *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.

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

2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.
5. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі /Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.
6. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии /З.П. Матюхина. - 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. 3-е изд., 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. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf
2. <https://www.twirpx.com/file/798740/>
3. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»