

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**Кафедра технології харчування****«Затверджую»****Завідувач кафедри****«1» червня 2018 р.****Перцевой Ф. В. (_____)****РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ****Гігієна та санітарія****Напрямок підготовки: 6.051701 «Харчові технології та інженерія»****Професійне спрямування: «Технологія харчування»****Факультет: *Харчових технологій*****2018 – 2019 навчальний рік**

Робоча програма з дисципліни *Гігієна та санітарія* для студентів за напрямом підготовки **6.051701 «Харчові технології та інженерія»**

Розробники: Мельник О. Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,
Димитрієвич Л. Р., к.т.н., доцент кафедри технології харчування,
Бідюк Д.О., к.т.н., доцент кафедри технології харчування.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.

Протокол від “ ” червня 2018 року №

Завідувач кафедри _____ (Перцевой Ф. В.)

(підпис)

Погоджено:

Декан факультету харчових технологій _____ (Радчук О. В.)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2018 р.

Методист методичного відділу _____ (Котелевець В. О.)

© СНАУ, 2018 рік

© Мельник О.Ю., Димитрієвич Л.Р., Бідюк Д.О.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»	Нормативна	
	Напрямок підготовки: 181 Харчові технології		
Модулів – 2	Спеціалізація: «Технологія харчування»	Рік підготовки:	
Змістових модулів -2		2018-2019	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: - немає		Курс	
		3	
		Семестр	
Загальна кількість годин –90 год.		6	
		Лекції	
		14 год.	
		Практичні, семінарські	
		-	
		Лабораторні	
		30 год.	
		Самостійна робота	
		46 год.	
		Індивідуальні завдання	
		Вид контролю: <i>залік</i>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента – 2,6	Освітній ступінь: бакалавр		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання - (48,8 / 52,2 (44/46))

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Гігієна та санітарія” є формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств харчування, у тому числі, по організації санітарного режиму підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, та санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств ресторанного господарства.

Завдання є придбання теоретичних знань і практичних навиків з тим, щоб професійно здійснювати: санітарний контроль за обладнанням та устаткуванням переробних підприємств; забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, під час транспортування, зберігання та реалізації; гігієнічно-санітарний контроль за проектуванням і будівництвом харчових підприємств; впровадження в практику харчових підприємств сучаснихощадних технологій переробки та зберігання продукції; планування і реалізація комплексних санітарних, еколого-гігієнічних заходів, спрямованих на оптимізацію екологічного середовища на підприємстві.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- загальні положення з санітарії та гігієни, завдання їх у системі харчових підприємств;
- основи Державного санітарного нагляду, його форми та організацію;
- санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та системи забезпечення підприємств;
- санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу;
- санітарно-гігієнічну оцінку миючих та дезінфікуючих засобів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції;
- основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.

вміти :

- проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечих умов праці під час виробничої діяльності;
- користуватися законодавчою базою з питань санітарії та гігієни на підприємствах харчування;
- володіти термінами та визначеннями Державного санітарного нагляду, його форми та організації;
- обґрунтувати окремі санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств харчування, до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств, до їх утримання та особистої гігієни персоналу;
- організувати роботу підприємств харчування відповідно з санітарно-гігієнічними вимогами;
- проводити санітарно-гігієнічну оцінку миючих та дезінфікуючих засобів;
- цілеспрямовано регулювати процеси реалізації, умови зберігання сировини та готової продукції;
- забезпечити стійке благополуччя підприємств харчування з харчових захворювань;
- використовувати знання з гігієни харчового виробництва для раціональної організації санітарного режиму підприємства, також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;
- організувати санітарний нагляд за підприємствами ;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- керуватися санітарним законодавством, зважаючи на адміністративну та юридичну відповідальність за порушення санітарного законодавства.

3. Програма навчальної дисципліни**(Затверджено ВР СНАУ 27.12.2013 р., протокол № 4)****Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та персоналу.****Змістовний модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, об'ємно-планувальних рішень, технологічного обладнання.**

Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та вимоги до розміщення. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в підприємствах ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання території підприємств ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до території та генеральним планом

ділянки. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств харчування та об'ємно-планувальних рішень приміщень.

Рекомендована література: [5, стор. 3-14].

Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, пакувальних матеріалів та навколишнього середовища. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. Санітарно-гігієнічні вимоги до тарі і пакувальних матеріалів. Гігієнічна оцінка якості води.

Рекомендована література: [5, стор. 3-14].

Змістовний модуль 2. Виробнича санітарія та гігієна в харчовій промисловості.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та особистої гігієни персоналу. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів. Гігієнічні принципи видалення та знешкодження рідких залишків. Гігієнічні принципи видалення та знешкодження твердих залишків. Організація зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу.

Рекомендована література: [5, стор. 3-14].

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної та первинної кулінарної обробки харчових продуктів. Мета механічної кулінарної обробки продуктів. Механічна кулінарна обробка м'яса та субпродуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до первинної (механічною) обробки харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки овочів, фруктів та сипких продуктів.

Рекомендована література: [5, стор. 3-14, 5, стор. 57-69].

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги в галузях.

Змістовний модуль 3. Виробнича санітарія за окремими напрямками галузі.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів. Допоміжні прийоми теплового оброблення. Вплив теплового оброблення на стан основних складових їжі та якість готових виробів.

Рекомендована література: [5, стор. 57-69, 5, стор. 69-109].

Тема 6. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і напоїв, кондитерських виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування напоїв. Санітарні вимоги до підготовки сировини в кондитерському цеху. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування виробів, смажених в фритюрі. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів.

Рекомендована література: [5, стор. 113-127].

Змістовний модуль 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, зберігання кулінарної продукції та профілактики харчових захворювань.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування і прийому кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції. **Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі підприємств харчування.** Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та реалізації кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів. Загальні поняття про захворювання, спричинені неякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження продукції в закладах ресторанного господарства. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.

Рекомендована література: [5, стор. 113-127, 5, стор. 151-155].

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	Денна форма						Заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		лк	пз	лб	із	ср		лк	пз	лб	із	ср	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та персоналу.													
Змістовний модуль 1 - Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, об'ємно-планувальних рішень, технологічного обладнання.													
Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та вимоги до розміщення.	12	2		4		6							
Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та навколишнього середовища.	12	2		4		6							
Разом за змістовим модулем 1	24	4		8		12							
Змістовний модуль 2 – Виробнича санітарія та гігієна в харчовій промисловості.													
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, особистої гігієни персоналу, зберіганню харчових продуктів.	12	2		4		6							
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної та первинної кулінарної обробки харчових продуктів.	12	2		4		6							
Разом за змістовим модулем 2	24	4		8		12							
Разом за модулем 1	48	8		16		24							
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги в галузях.													
Змістовний модуль 3 – Виробнича санітарія за окремими напрямками галузі.													

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.	12	2	4	6							
Тема 6. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і напоїв, кондитерських виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива.	14	2	4	8							
Разом за змістовим модулем 3	26	4	8	14							
Змістовний модуль 4 – Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, зберігання кулінарної продукції та профілактики харчових захворювань.											
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування і приймання кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.	16	2	6	8							
Разом за змістовим модулем 4	16	2	6	8							
Разом за модулем 2	42	6	14	22							
Всього	90	14	30	46							

5. Теми та план лекційних занять

№	Назва теми	Кількість
---	------------	-----------

з/п		ГОДИН
1	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та вимоги до розміщення.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного господарства. 2. Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства. 3. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. 	2
2	<p>Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та навколишнього середовища.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів 	2
3	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, особистої гігієни персоналу, зберігання харчових продуктів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження рідких залишків. 2. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження твердих залишків. 3. Організація зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів. 	2
4	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної та первинної обробки харчових продуктів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мета механічної кулінарної обробки продуктів 2. Механічна кулінарна обробка м'яса та субпродуктів. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до первинної (механічної) обробки харчових продуктів. 	2
5	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. 2. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів. 3. Допоміжні прийоми теплового оброблення. 	2
6	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв, напоїв, кондитерських виробів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв. 2. Особливі санітарні вимоги до приготування напоїв. 3. Санітарні вимоги до підготовки сировини в кондитерському цеху. 4. Санітарні вимоги до обладнання інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху. 	2

7	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання і реалізації кулінарної продукції. Ч. 1.</p> <p>План</p> <p>1. Санітарні вимоги до транспортування кулінарної продукції.</p> <p>2. Санітарні вимоги до приймання і реалізації кулінарної продукції.</p>	2
	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції та профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування. Ч. 2.</p> <p>План</p> <p>1. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.</p> <p>2. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами.</p>	
Разом:		14

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до планування приміщень. Складські приміщення.	2
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари. Мийні машини, вживані на підприємствах харчування.	2
3.	Гігієнічне значення води.	2
4.	Гігієнічні принципи видалення і знешкодження твердих залишків. Гігієнічні вимоги до освітлення на підприємствах харчування.	2
5.	Гігієнічні вимоги до природного освітлення. Стелажний спосіб.	2
6.	Штабельний спосіб. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки риби.	2
7.	Санітарні вимоги до механічної обробки овочів.	2
8.	Механічна обробка риби. Механічна обробка овочів та фруктів.	2
9.	Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів. Основні прийоми теплової обробки. Допоміжні прийоми теплової обробки.	2
10.	Особливі санітарні вимоги до приготування напоїв. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кулінарної продукції.	2
11.	Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху.	2
12.	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.	2
13.	Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання харчових продуктів.	2
14.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації харчових продуктів.	2
15.	Харчові отруєння небактеріальної природи. Кишкові інфекції. Шляхи розповсюдження інфекційних захворювань. Загальні принципи профілактики інфекційних захворювань. Кишкові інфекції та їх попередження.	2

Разом:	30
---------------	-----------

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та вимоги до розміщення. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств харчування та об'ємно-планувальних рішень приміщень.	6
2	Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та пакувальних матеріалів. Гігієнічна оцінка якості води.	6
3	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування та особистої гігієни персоналу. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу.	6
4	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної та первинної кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки овочів, фруктів та сипких продуктів.	6
5	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.	6
6	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива, холодних страв та напоїв, кондитерських виробів. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв і напоїв. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів	8
7	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування і прийому кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі підприємств харчування. 1. Захворювання мікробного походження продукції в закладах ресторанного господарства. 2. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.	8
Разом:		46

8. Методи навчання

1. *Методи навчання за джерелом знань:*
 - 1.1. Словесні: розповідь, пояснення, бесіда, лекція, інструктаж.
 - 1.2. Наочні: демонстрація, спостереження.
 - 1.3. Практичні: лабораторний метод, практична робота.
2. *Методи навчання за характером логіки пізнання.*
 - 2.1. Аналітичний
 - 2.2. Методи синтезу
 - 2.3. Індуктивний метод
3. *Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.*

3.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)

3.2. Частково-пошуковий (евристичний)

3.3. Дослідницький

3.5. Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, мозкова атака, рішення кросвордів, конкурси, диспути, круглі столи, бінарні заняття, використання проблемних ситуацій, екскурсії, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць.

9. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- результати виконання та захисту практичних робіт;
- самостійне опрацювання теми з окремих питань;
- написання рефератів;
- результати тестування;

4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання :

навчально-практичне дослідження із презентацією результатів

10. Розподіл балів, які отримують студенти на заліку

Поточне тестування та самостійна робота									СРС	Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Модуль 1 – 35 балів				Модуль 2 – 35 балів								
Змістові модулі												
1	2	3	4									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	15	70+15= 85	15	100
8	8	9	10	7	7	7	7	7				

10. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D		
60-68	E	задовільно	не зараховано з
35-59	FX	незадовільно з можливістю	

		повторного складання	можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №8 від 17 квітня 2013) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2013. – 24с.

2. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на молочних підприємствах» на тему « Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №2 від 24 жовтня 2011) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 11с.

3. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на молочних підприємствах» на тему «Санітарно-гігієнічна оцінка молока отриманого від хворих тварин» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №2 від 24 жовтня 2011) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 10с.

4. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на м'ясних підприємствах» на тему «Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №2 від 24 жовтня 2011) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 10с.

5. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на м'ясних підприємствах» на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №2 від 24 жовтня 2011) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 12с.

6. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення самостійних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на молочних підприємствах» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання. (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженерно-технологічного інституту Сумського НАУ, протокол №2 від 24 жовтня 2011) // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 11с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Корзун В.Н. Гігієна харчування / Н.В. Корзун – К.: КНТЕУ, 2003. – 236с.

2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования / Л.В. Мармазова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136с.
3. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена / К.А. Мудреців-Висс, Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. – М.: Деловая література, 2001. – 378с.
4. Павловська Л.Ф. Основы фізіології, гігієни та проблеми безпеки харчування / Л.Ф. Павловські, Л.Р. Димітрієвич, Н.В. Дуденко – Суми: ВТД «Університетська книга».
5. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественногo питания / А.И. Педенко, И.В. Лерина, Б.И. Белицкий – М.: Экономика, 1991. – 271с.

Допоміжна

1. Ванханен В.В. Учение опитания Т. 1. Питание здорового и больного человека / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен – Донецк, «Донеччина», 2000. – 352с.
2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399с.
3. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування / В.І. Смоляр – К.: Здоров'я, 2000. – 335с.
4. Закон України, „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III)
5. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”
6. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30
7. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М.,1990.-185с.
8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України)
9. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.)
10. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»
11. СанПіН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов” (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.)
12. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №)

13. Інформаційні ресурси

1. <http://www.restaurator.ru>
2. <http://services.rol.ru>
3. <http://www.fsis.usda.gov>
4. <http://www.turopa.eusurv.org>