


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології молока і м'яса

«Затверджую»
Завідувач кафедри
технології молока і м'яса
“15”05 2019 р.
 Г.Є.Дубова

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна і санітарія харчових підприємств

назва навчальної дисципліни

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

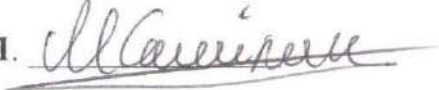
Факультет Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Гігієна і санітарія харчових підприємств
» для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Розробники:

Ст.викладач кафедри технології молока і м'яса:

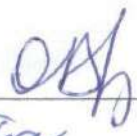
Самілик М.М. 

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *технології молока і м'яса*

Протокол № 14 від "15" травня 2019 року

Завідувач кафедри технології молока і м'яса  (Дубова Г.Є.)

Погоджено:

Декан факультету  (О.В. Радчук)

Методист навчального відділу  (Я.М. Баркалік)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 06.06. 2019 р.

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: 18 Виробництво та технології	Нормативна	
	Найменування спеціальності: 181 Харчові технології		
Модулів – 2	-	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 2		2019-2020-й	2019-2020-й
-		Курс	
-		3	-
-		Семестр	
Загальна кількість годин -90	ОС «Бакалавр»	6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента - 2,5		Лекції	
		14 год.	-
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		30 год.	-
		Самостійна робота	
	46 год.	-	
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю:			
залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання - 48,9/51,1 (44/46)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Гігієна і санітарія харчових підприємств” 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 харчових підприємств.

Завданням 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:

- предметну область, розуміння професійної діяльності, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- 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.
- розуміння та сприйняття етичних норм поведінки щодо природи, прагнення до збереження навколишнього середовища, екологічну грамотність.

вміти :

- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;
- 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;
- організовувати роботу підприємств харчування відповідно з санітарно-гігієнічними вимогами;
- проводити санітарно-гігієнічну оцінку мийючих 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;
- організовувати 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 на засіданні *Вченої ради СНАУ від 29.04.2015р. протокол №5.*

Модуль 1. Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.

Змістовний модуль 1. Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.

Тема 1: Вступ. Основи санітарії і гігієни. Основи санітарії і гігієни. Основні поняття гігієни та санітарії. Предмет і зміст гігієни. Нормативно-правові акти, щодо належної виробничої практики отримання молока. Основні методи гігієнічного дослідження та санітарного обстеження. Основні вимоги до технологічних процесів згідно Державних санітарних правил і норм "Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств" керуючись Законом України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя

населення". Вимоги до виробництва заквасок. Вимоги до перевезення молока і молочних продуктів

Рекомендована література: [стор. 3-5].

Тема 2: Захворювання, які виникають при вживанні інфікованих харчових продуктів. Санітарно-показові мікроорганізми. Оцінка можливості використання окремих мікроорганізмів для санітарно-гігієнічної характеристики молочних продуктів. Поняття про патогенних мікроорганізмів і інфекцію. Умови виникнення інфекції. Заходи запобігання інфікуванню молока і молочних продуктів. Дезінсекція і дератизація. Харчові інфекції. Зооантропонозні інфекції. Антропонозні інфекції. Харчові отруєння мікробного походження. Токсикоз (інтоксикації). Токсикоінфекції. Захворювання гельмінтозів. Харчові отруєння хімічної природи. Харчові отруєння немікробного походження

Рекомендована література: [5стор. 15-59].

Тема 3: Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості. Санітарні вимоги до території підприємства. Санітарні вимоги до виробничих і допоміжних приміщень. Санітарні вимоги до побутових приміщень. Санітарні вимоги до освітлення, опалювання, вентиляції і кондиціонування повітря. Санітарні вимоги до технологічного устаткування, апаратури, інвентарю, посуду, тари. Санітарні вимоги до водопостачання і каналізації. Контроль якості питної води. Знезараження води. Каналізація. Очищення стічних вод. Природа забруднень стічних вод. Способи очищення стічних вод. Антисептика рук працівників. Санітарні вимоги до приймання сировини і компонентів. Санітарні вимоги до механічної і теплової обробки молока. Санітарні вимоги до виробництва заквасок. Санітарні вимоги до розфасовки готової продукції, її зберігання, тари і пакувального матеріалу. Санітарні вимоги до камер схову готової продукції. Правила перевезення молока та молочних продуктів. Санітарні вимоги до перевезення молока і молочних продуктів

Рекомендована література: [5стор. 59-120].

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування харчових підприємств, гігієна персоналу.

Змістовний модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування харчових підприємств, гігієна персоналу.

Тема 4: Санітарна обробка різного устаткування, вживаного в харчовій промисловості. Структура і склад забруднень. Чинники, що впливають на утворення забруднень. Санітарна обробка устаткування. Миття устаткування, механізм миючої дії. Вимоги, що пред'являються до миючих речовин. Класифікація миючих речовин і їх характеристика. Типи і асортимент миючих засобів, використовуваних в молочній промисловості. Миюче-дезінфікуючі речовини. Чинники, що впливають на ефективність миття. Дезінфекція устаткування. Дезінфікуючі речовини хімічної природи, їх класифікація. Характеристика дезінфікуючих речовин. Методи дезінфекції. Чинники, що впливають на ефективність дезінфекції. Способи санітарної обробки. Ручна мийка. Механізація процесу мийки. Використання автоматизованих миючих станцій. Безрозбірна мийка (CIP) імпорного виробництва. Санітарні вимоги до

виробничих і допоміжних приміщень м'ясної промисловості. Дезінсекція, дератизація, дезінфекція.

Рекомендована література: [5стор. 189-150].

Тема 5: Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості. Санітарна обробка устаткування для транспортування, зберігання і обробки молока. Санітарна обробка резервуарів від автоматизованих локальних установок В2-ОЦ2-У, В2-ОЦА, В2-ОЦП. Санітарна обробка сепараторів і гомогенізаторів. Санітарна обробка теплообмінного устаткування. Санітарна обробка устаткування для виробництва сухих молочних продуктів і молочного цукру. Санітарна обробка устаткування для виробництва сиру і сирних виробів, вершкових і плавлених сирів. Санітарна обробка устаткування для виробництва сирів. Санітарна обробка устаткування для виробництва масла. Санітарна обробка розливо-закупорюючих і розфасовувальних автоматів. Санітарна обробка дерев'яної тари, дерев'яних мішалок і іншого дрібного інвентарю. Санітарна обробка пластмасових (пластикових) ящиків. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі. Класифікація пакувальних матеріалів. Транспортна тара Санітарний нагляд і контроль за безпекою застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продовольчими товарами

Рекомендована література: [5стор. 2511-282].

Тема 6: Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища. Зовнішнє середовище. Гігієна повітря. Фізичні властивості повітря. Температура повітря. Вологість повітря. Рух повітря. Атмосферний (барометричний) тиск. Іонізація повітря. Гігієна води. Джерела водопостачання. Поверхневі джерела води. Підземні води. Атмосферні води. Гігієнічні вимоги і нормативи якості питної води. Органолептичні показники питної води. Хімічні показники питної води. Гігієна ґрунту. Механічні та фізичні властивості ґрунту. Геохімічний склад і токсикологічне значення ґрунту. Епідеміологічне значення ґрунту. Санітарно-епідеміологічні вимоги до каналізації і видалення твердих відходів на харчових підприємствах. Рідкі відходи. Збір твердих відходів. Санітарно-епідеміологічні вимоги до каналізації та видалення твердих відходів на підприємствах громадського харчування. Гігієна освітлення. Гігієнічні вимоги до природного освітлення. Гігієнічні вимоги до штучного освітлення. Гігієна опалення.

Рекомендована література: [5стор. 189-150].

Тема 7: Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості. Особиста та виробнича гігієна персоналу на підприємствах м'ясної галузі. Поняття про особисту и виробничу гігієну. Гігієна тіла, рук, порожнини рота.. Форми та методи контролю за дотримання правил особистої гігієни и обов'язково медичний оглядів. Вимоги до особистих медичний книжок. Антисептика рук працівників. Гігієнічні та санітарні методи боротьби з мікроорганізмами, гризунами, комахами. Медичні огляди працівників: підстави та порядок проведення. Вимоги до особистої гігієни і охорони праці. Медичне обслуговування і гігієна працівників на підприємствах молочної промисловості.

Рекомендована література: [5стор. 238-290].

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усьо-го	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<i>Модуль 1. Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.</i>												
<i>Змістовний модуль 1 - Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.</i>												
<i>Тема 1. Вступ. Основи санітарії та гігієни.</i>	10	2		2		6						
<i>Тема 2</i> Захворювання, які виникають при вживанні інфікованих харчових продуктів	14	2		4		8						
<i>Тема 3:</i> Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості	16	2		6		8						
Разом за змістовим модулем 1	40	6		12		22						
<i>Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування харчових підприємств, гігієна персоналу.</i>												
<i>Змістовний модуль 2 - Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування харчових підприємств, гігієна персоналу.</i>												
<i>Тема 4:</i> Санітарна обробка різного устаткування, вживаного в харчовій промисловості	12	2		6		6						
<i>Тема 5:</i> Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості	12	2		4		6						
<i>Тема 6:</i> Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища	10	2		4		6						
<i>Тема 7:</i> Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості	16	2		4		6						
Разом за змістовим модулем 2	50	8		18		24						
<i>Всього годин</i>	90	14		30		46						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми та план	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Вступ. Основи санітарії та гігієни.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття гігієни та санітарії. 2. Предмет і зміст гігієни. 3. Нормативно-правові акти, щодо належної виробничої практики отримання молока. 	2
2	<p>Тема 2. Захворювання, які виникають при вживанні інфікованих харчових продуктів</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарно-показові мікроорганізми 2. Оцінка можливості використання окремих мікроорганізмів для санітарно-гігієнічної характеристики молочних продуктів 3. Аеробні і факультативно-анаеробні мезофільні мікроорганізми 4. Харчові інфекції 5. Зооантропонозні інфекції 6. Антропонозні інфекції 	2
3	<p>Тема 3. Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарні вимоги до території підприємства 2. Санітарні вимоги до виробничих і допоміжних приміщень 3. Санітарні вимоги до технологічного устаткування, апаратури, інвентарю, посуду, тари 4. Санітарні вимоги до водопостачання і каналізації 5. Санітарні вимоги до виробничих і допоміжних приміщень підприємств 	2
4	<p>Тема 4: Санітарна обробка різного устаткування, вживаного в харчовій промисловості</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура і склад забруднень устаткування на підприємствах 2. Чинники, що впливають на утворення забруднень 3. Санітарна обробка устаткування для транспортування, зберігання і обробки молока 	2
5	<p>Тема 5: Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дезінфекція устаткування. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Дезінфікуючі речовини хімічної природи, їх класифікація. 1.2. Характеристика дезінфікуючих речовин. 1.3. Методи дезінфекції. 1.4. Чинники, що впливають на ефективність дезінфекції. 	2
6	<p>Тема 6: Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієна води <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Джерела водопостачання <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Поверхневі джерела води 1.1.2. Підземні води 1.1.3. Атмосферні води 2. Гігієнічні вимоги і нормативи якості питної води 	2

	2.1. Органолептичні показники питної води 2.2. Хімічні показники питної води 3. Гігієна ґрунту 3.1. Механічні та фізичні властивості ґрунту 3.2. Геохімічний склад і токсикологічне значення ґрунту 3.3. Епідеміологічне значення ґрунту 4. Гігієна повітря	
7	Тема 7: Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості План 1. Особиста та виробнича гігієна персоналу на підприємствах м'ясної галузі 2. Поняття про особисту та виробничу гігієну. Гігієна тіла, рук, порожнини рота. 3. Перелік необхідних обстеження лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та ін досліджень. 4. Медичне обслуговування і гігієна працівників на підприємствах молочної промисловості.	2
	Разом	14

6. Темы лабораторно-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи санітарії та гігієни	2
2	Захворювання, які виникають при вживанні інфікованого молока і молочних продуктів	4
3	Санітарні вимоги до підприємств молочної промисловості	6
4	Санітарні та гігієнічні вимоги до персоналу, обладнання та інвентарю м'ясопереробних підприємств	6
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних цехів	6
6	Санітарна обробка різного устаткування, вживаного в молочної промисловості	6
	Разом:	30

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1: Основи санітарії і гігієни План 1. Основні вимоги до технологічних процесів згідно Державних санітарних правил і норм "Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств" та керуючись Законом України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" 2. Вимоги до виробництва заквасок	6
2	Тема 2: Захворювання, які виникають при вживанні інфікованих харчових продуктів План 1. Харчові отруєння хімічної природи. 2. Харчові отруєння немікробного походження	8
3	Тема 3: Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості. План 1. Санітарні вимоги до розфасовки готової продукції, її зберігання, тари і пакувального матеріалу. 2. Санітарні вимоги до камер схову готової продукції.	8

	3. Правила перевезення молока та молочних продуктів. 4. Санітарні вимоги до перевезення молока і молочних продуктів	
4	Тема 4: Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості План 1. Використання автоматизованих миючих станцій. 2. Безрозбірна мийка (CIP) імпортного виробництва. 3. Дезінсекція, дератизація, дезінфекція.	8
5	Тема 5: Санітарна обробка різного устаткування, вживаного в харчовій промисловості План 1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі. 2. Класифікація пакувальних матеріалів. 3. Транспортна тара 4. Санітарний нагляд і контроль за безпекою застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продовольчими товарами	8
6	Тема 6: Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища 1. Гігієна освітлення. 2. Гігієна опалення.	4
7	Тема 7: Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості План 1. Медичні огляди працівників: підстави та порядок проведення. 2. Вимоги до особистої гігієни і охорони праці	4
	Разом:	46

11. 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.

12. 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

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота						Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума	
Змістовий модуль 1 - 35 балів			Змістовий модуль 2 – 35 балів						СРС
Т1-3			Т4-6			15	85 (70+15)	15	100
11	12	12	11	12	12				

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
69-74	D	
60-68	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. 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 6. 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 6. 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.

15. Рекомендована література

Базова

1. ДСТУ, ГОСТИ, ДСанПіНи.
2. Технологія виробництва продукції тваринництва /О.Т. Бусенко, В.Д. Столюк, В.Д. Уманець та ін.; За ред. О.Т. Бусенко. – К.: Аграрна освіта, 2001. – 432 с.
3. Технологія виробництва продукції тваринництва /О.Т. Бусенко, В.Д. Столюк, О.Й. Могильний та ін.; За ред. О.Т. Бусенко. – К.: Вища освіта, 2005. – 496 с.

4. 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.

5. Борисочкина Л.И. Санитария и гигиена современного производства рыбной продукции // ВНИЭРХ. Сер. «Обработка рыбы и морепродуктов». 2000. Вып. 1(1). 44 с.

6. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.

7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування / Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.

8. 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.

9. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

10. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум: навч.посіб / Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Власенко І.Г. та інш. Суми: Університетська книга, 2010. – 205 с.

11. Малигіна В. Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I—IV рівнів акредитації / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша- Слюсарєва, В. П. Ракова та ін. — К.: Кондор, 2009.-242с.

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

13. 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.

14. Мудреців-Висс К.А. Мікробіологія, санітарія і гігієна / К.А. Мудреців-Висс, Кудряшова А.А., Дедюхіна В.П. – М.: Деловая література, 2001. – 378с.

Допоміжна

1. Ванханен В.В. Учение опитании 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. Справочное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе мясных, рыбных и растительных продуктов, меда и яиц. – М.: Колос, 1976. – 136с.

5. 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)

6. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”
7. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30
8. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185с.
9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України)
10. 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.)
11. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»
12. СанПіН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов” (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.)
13. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р.)
14. Державних санітарних правил і норм "Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств" та керуючись Законом України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" постанова від 11.09.1998 №11

16. Інформаційні ресурси

1. <http://www.restaurator.ru>
2. <http://services.rol.ru>
3. <http://www.fsis.usda.gov>
4. <http://www.turope.eusurv.org>
5. <http://www.fqp.nl>
6. <http://www.amc.gov.ua>
7. <http://www.kotrakty.com>
8. <http://www.mfa.gov.ua>
9. <http://www.nplu.kiev.ua>
10. <http://www.licence.com.ua>
11. <http://www.nau.kiev.ua>
12. <http://www.stof.uz.ua>
13. <http://www.kiev.obl.gov.ua>
14. <http://www.parliament.org.ua>