

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра технології молока і м'яса

«Затверджую»
Завідувач кафедри
технології молока і м'яса
_____ (Дубова Г.Є.)
«15» травня_2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи фізіології та гігієни харчування
(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Факультет: *Харчових технологій*

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Розробники: **Дубова Г.Є.**, зав. кафедрою технології молока і м'яса, к.т.н., доцент

Дубова Г.Є. ()
прізвище, ініціали підпис

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

Протокол від «15» травня 2019 року № 14

Завідувач кафедри  (Дубова Г.Є.)

Погоджено:

/ Декан факультету  (О.В. Радчук)

Методист навчального відділу  (Н.М. Бараннік)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.06 2019р.

© СНАУ, 2019 рік

© Дубова Г.Є., 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3/3	Галузь знань: 18 "Виробництво та технології" Спеціальність: 181 Харчові технології	<i>Нормативна</i>	
Модулів – 2	Фахове спрямування: «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 2		2019-2020-й	
-		Курс	
		4	
Загальна кількість годин -90/90		Семестр	
		7-й	
		Лекції	
		14 год.	
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		28 год.	
		Самостійна робота	
		48 год.	
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: <i>залік</i>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента - 2,5	ОС «Бакалавр»		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання - 46,67/53,33(28/48)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: розкриття значення харчування у життєдіяльності людини, вивчення впливу окремих компонентів харчових продуктів на діяльність фізіологічних систем організму людини.

Завдання: вивчення будови і основних функцій фізіологічних систем організму (нейрогуморальної, травної, кровообігу, дихання, видільної); вивчення біологічної ролі окремих компонентів їжі (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин) для життєдіяльності людини; визначення потреб організму в енергії; вивчення загального обміну речовин і енергії в організмі людини; засвоєння принципів раціонального харчування населення; визначення напрямів оптимізації асортименту харчових продуктів високої біологічної цінності, які сприяють підвищенню імунітетної дії організму, поліпшенню здоров'я і працездатності людини; ознайомлення з фізіолого-гігієнічними методами дослідження; пропаганда знань з фізіології та гігієни харчування і критична оцінка "модних" теорій і концепцій в області харчування, які можуть завдати шкоди здоров'ю людини; пропаганда здорового способу життя, культури споживання харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: стислу історію розвитку науки про фізіологію і гігієну харчування; будову і функції фізіологічних систем організму людини, вплив харчових факторів на їх діяльність; біологічну роль макронутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів) і мікронутрієнтів (вітамінів, мінеральних елементів) для життєдіяльності організму; потреби організму в поживних речовинах та енергії, основні складові енерговитрат організму; сутність біохімічних

перетворень нутрієнтів в організмі людини під впливом ферментних систем, особливості білкового, жирового, вуглеводного та мінерального обмінів в організмі; рекомендовані норми споживання поживних речовин та енергії для різних груп населення; сутність класичних і сучасних теорій та концепцій харчування; шляхи реалізації раціонального харчування населення, світовий та вітчизняний досвід щодо покращення здоров'я та працездатності людини; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів фізіологічної користі та безпеки харчових продуктів.

вміти: визначити місце дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» в системі сучасних наукових знань; визначити раціональне харчування людини залежно від віку, статі, виду діяльності людини; розраховувати енергетичну та встановлювати біологічну цінність харчових продуктів; застосовувати взаємодію процесів обміну енергії, поживних речовин та споживання харчових продуктів для досягнення кінцевої мети - забезпечення здоров'я та високої працездатності організму; розповсюджувати серед населення знання щодо здорового харчування та культури споживання продуктів. Здатність обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження інновацій із урахуванням відомостей із фізіології харчування.

3. Програма навчальної дисципліни

Затверджено на засіданні навчально-методичної ради факультету харчових технологій від 25 травня 2017 р. протокол №8 та на засіданні методичної ради СНАУ від 12 червня 2017 р. протокол №7.

Змістовий модуль 1. Харчування та травлення в життєдіяльності людини.

Тема 1. Вступ. Мета і задачі дисципліни. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини. Мета і задачі дисципліни. Значення та роль фізіології і гігієни харчування у процесах життєдіяльності організму людини. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини. Регуляторні системи організму і системи травлення. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із харчовими виробництвами. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із розробкою дієтичного харчування для хворих на різні хвороби. Основне завдання гігієни та безпеки харчування.

Тема 2. Стислі відомості про анатомію та фізіологію основних систем організму. Нейрогуморальна система регуляції в процесі життєдіяльності. Значення харчових речовин для функції нейрогуморальної системи. Система травлення. Її роль, будова, функції. Регуляція процесів травлення. Аналіз фактичного харчування студентів. Розрахунок добових енерговитрат студентів. Залежність кількості та складу шлункового соку від виду їжі. Значення кишкового соку у процесі травлення їжі. Процеси травлення їжі. Засвоєння їжі.

Тема 3. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. Роль білків, ліпідів, вуглеводів і мінеральних речовин у харчуванні людини. Їх харчова і біологічна цінність. Класифікація. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні. Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення згідно з індивідуальним завданням. Класифікація шкідливих і чужорідних речовин та основні шляхи їх надходження. Фальсифікація продуктів харчування.

Тема 4. Основи раціонального харчування. Принципи збалансованого харчування. Основні принципи лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. Нетрадиційні (альтернативні) типи харчування. Складання раціонів харчування для людей, що потребують різних дієтичних раціонів згідно з індивідуальним завданням. Основи сиродіння, лактовегетаріанства, лактооовегетаріанства. Характеристика основних дієт.

Тема 5. Харчування дітей, підлітків, студентів та людей похилого віку. Шляхи задоволення потреб дітей та підлітків в енергії та харчових речовинах. Харчування дітей у загальноосвітніх школах, школах-інтернатах спортивного профілю, ПТУ. Харчування студентів, людей похилого віку і різних професійних груп населення. Складання раціону харчування для дітей та підлітків згідно з індивідуальним завданням (дошкільного і шкільного віку, ПТУ, школах-інтернатах). Складання раціонів харчування для людей, що потребують

лікувально-профілактичного харчування та людей похилого віку згідно з індивідуальним завданням. Харчування людей різних професійних груп (водіїв транспорту, робітників, що працюють у гарячих цехах, в умовах дії пилу; на яких діють шум і вібрація; працівників сільського господарства).

Змістовий модуль 2. Гігієнічна характеристика продукції.

Тема 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва та основних продуктів її переробки. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. Гігієнічна характеристика продуктів тваринного походження згідно з індивідуальним завданням. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів (птиці, яйця та яйцепродуктів; риба та морепродуктів).

Тема 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів її переробки. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів. Гігієнічна характеристика основних продуктів переробки сировини рослинного походження. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів переробки згідно з індивідуальним завданням. Зернові культури. Їх склад, цінність, шкідлива мікрофлора. Процеси виробництва круп.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усьо- го	у тому числі					узьо- го	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
Модуль 1. Харчування та травлення в життєдіяльності людини.												
Змістовий модуль 1. Харчування та травлення в життєдіяльності людини.												
Тема 1. Вступ. Мета і задачі дисципліни. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини.	14	2	-	4	-	8						
Тема 2. Стислі відомості про анатомію та фізіологію основних систем організму	14	2	-	4	-	8						
Тема 3. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення.	14	2	-	4	-	8						
Тема 4. Основи раціонального харчування.	14	2	-	4	-	8						
Тема 5. Харчування дітей, підлітків, студентів та людей похилого віку.	14	2		4	-	8						
Разом за змістовим модулем 1	70	10	-	12	-	40						
Модуль 2 . Гігієнічна характеристика продукції.												
Змістовий модуль 2. Гігієнічна характеристика продукції.												
Тема 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва та основних продуктів її переробки..	10	2	-	4	-	4						
Тема 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів її переробки..	10	2	-	4	-	4						
Разом за змістовим модулем 2	18	4	-	8	-	8						
Разом	90	14	-	28	-	48						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми та план	К-ть годин
1	<i>Тема 1. Вступ. Мета і задачі дисципліни. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини.</i>	2

№ з/п	Назва теми та план	К-ть годин
	<i>План</i> 1. Мета і задачі дисципліни. 2. Значення та роль фізіології і гігієни харчування у процесах життєдіяльності організму людини. 3. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини.	
2	<i>Тема 2. Стислі відомості про анатомію та фізіологію основних систем організму.</i> <i>План</i> 1. Нейрогуморальна система регуляції в процесі життєдіяльності. 2. Значення харчових речовин для функції нейрогуморальної системи. 3. Система травлення. її роль, будова, функції. 4. Регуляція процесів травлення.	2
3	<i>Тема 3. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення.</i> <i>План</i> 1. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. 2. Роль білків, ліпідів, вуглеводів і мінеральних речовин у харчуванні людини. Їх харчова і біологічна цінність.	2
4	<i>Тема 4. Основи раціонального харчування.</i> <i>План</i> 1. Принципи збалансованого харчування. 2. Основні принципи лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. 3. Нетрадиційні (альтернативні) типи харчування.	2
5	<i>Тема 5. Харчування дітей, підлітків, студентів та людей похилого віку.</i> <i>План</i> 1. Шляхи задоволення потреб дітей та підлітків в енергії та харчових речовинах. 2. Харчування дітей у загальноосвітніх школах, школах-інтернатах спортивного профілю, ПТУ. 3. Харчування студентів, людей похилого віку і різних професійних груп населення.	2
6	<i>Тема 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва та основних продуктів її переробки.</i> <i>План</i> 1. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів. 2. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва.	2
7	<i>Тема 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів її переробки.</i> <i>План</i> 1. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження. 2. Гігієнічна характеристика основних продуктів переробки сировини рослинного походження	2
	Разом	14

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1	Тема 1. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини. Регуляторні системи організму і системи травлення.	4
2	Тема 2. Стислі відомості про анатомію та фізіологію основних систем організму. Аналіз фактичного харчування студентів. Розрахунок добових енерговитрат студентів.	4

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
3	Тема 3. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. Класифікація. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні. Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення згідно з індивідуальним завданням.	4
4	Тема 4. Основи раціонального харчування. Складання раціону харчування для дітей та підлітків згідно з індивідуальним завданням (дошкільного і шкільного віку, ПТУ, школах-інтернатах).	4
5	Тема 5. Харчування дітей, підлітків, студентів та людей похилого віку. Складання раціонів харчування для людей, що потребують лікувально-профілактичного харчування та людей похилого віку згідно з індивідуальним завданням.	4
6	Тема 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. Скласти раціони харчування для людей, що потребують різних дієтичних раціонів згідно з індивідуальним завданням.	4
7	Тема 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів переробки.	4
	Разом	28

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1	Тема 1. Вступ. Мета і задачі дисципліни. Роль харчування в процесі життєдіяльності людини. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із харчовими виробництвами. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із розробкою дієтичного харчування для хворих на різні хвороби. Основне завдання гігієни та безпеки харчування.	8
2	Тема 2. Стислі відомості про анатомію та фізіологію основних систем організму. Залежність кількості та складу шлункового соку від виду їжі. Значення кишкового соку у процесі травлення їжі. Процеси травлення їжі. Засвоєння їжі.	8
3	Тема 3. Енергетичний обмін і рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення. Класифікація шкідливих і чужорідних речовин та основні шляхи їх надходження. Фальсифікація продуктів харчування.	8
4	Тема 4. Основи раціонального харчування. Основи сиродіння, лактовегетаріанства, лактоовоовегетаріанства. Характеристика основних дієт.	8
5	Тема 5. Харчування дітей, підлітків, студентів та людей похилого віку. Харчування людей різних професійних груп (водіїв транспорту, робітників, що працюють у гарячих цехах, в умовах дії пилу; на яких діють шум і вібрація; працівників сільського господарства).	8
6	Тема 6. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва та основних продуктів її переробки. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів (птиці, яйця та яйцепродуктів; риба та морепродуктів).	4
7	Тема 7. Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження та основних продуктів її переробки. Зернові культури. Їх склад, цінність, шкідлива мікрофлора. Процеси виробництва круп.	4
	Разом	48

8. Індивідуальні завдання

1. Підготовка рефератів:

1.1. Рефлекс та рефлексорна дуга.

- 1.2. Вплив харчових факторів на функцію шлунка.
- 1.3. Енерговитрати організму.
- 1.4. Способи вимірювання енерговитрат.
- 1.5. Методики визначення енерговитрат людини.
- 1.6. Принципи збалансованого харчування.
- 1.7. Альтернативні типи харчування.
- 1.8. Загальні принципи дієтичного харчування.
- 1.9. Харчування водіїв транспорту.
- 1.10. Харчування робітників, що працюють в гарячих цехах.
- 1.11. Харчування робітників, що працюють в умовах дії пилу.
- 1.12. Гігієнічна характеристика м'яса та м'ясопродуктів.
- 1.13. Гігієнічна характеристика птиці, яйця та яєчних продуктів.
- 1.14. Санітарна доброякісність та епідемічна безпека яєць.
- 1.15. Харчова та біологічна цінність гідробіонтів.
- 1.16. Гігієнічна характеристика ягід, грибів.
- 1.17. Гігієнічна характеристика зерна та продуктів його переробки.
- 1.18. Харчова та біологічна цінність хліба та хлібобулочних виробів.
- 1.19. Харчова цінність кондитерських виробів.
- 1.20. Розвиток мікроорганізмів у харчових продуктах. Санітарно-показові мікроорганізми.
- 1.21. Харчові отруєння мікробного та немікробного походження.

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. **Словесні:** розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж.

1.2. **Наочні:** демонстрація, спостереження.

1.3. **Практичні:** лабораторний метод, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний*

2.2. *Методи синтезу*

2.3. *Індуктивний метод*

2.4. *Дедуктивний метод*

2.5. *Традуктивний 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*

3.4. *Репродуктивний*

3.5. *Пояснювально-демонстративний*

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, мозкова атака, групові дослідження, самооцінка знань, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, співробітництво студентів (кооперація).

10. 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 лабораторних заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- результати виконання та захисту лабораторних робіт;
- експрес-контроль під час аудиторних занять;
- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
- виконання аналітично-розрахункових завдань;
- написання рефератів;
- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт;
- виробничі ситуації.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота							СРС	Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Змістовий модуль 1-50 балів				Змістовий модуль 1-20 балів						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	15	85 (70+15)	15	100
10	10	10	10	10	10	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	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять за темою: «Вивчення системи травлення організму людини». – Суми, 2018. – 38 с.
2. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять за темою: «Складання раціону харчування для дітей дошкільного і шкільного віку, для підлітків ПТУ, в школах-інтернатах згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 13 с.
3. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 18 с.
4. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Складання раціонів харчування для людей, що потребують лікувально-профілактичного харчування». – Суми, 2018. – 12 с.
5. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Складання раціонів харчування для людей похилого віку згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 12 с.
6. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Складання раціонів харчування для людей,

- що потребують різних дієтичних раціонів згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 12 с.
7. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Вивчення гігієнічної характеристики продуктів тваринництва згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 22 с.
 8. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з дисципліни за темою: «Вивчення гігієнічної характеристики продуктів рослинного походження та основних продуктів переробки, змішаних та інших виробів харчової промисловості згідно з індивідуальним завданням». – Суми, 2018. – 12 с.
 9. Навчально-методичний комплекс з курсу «Основи фізіології та гігієни харчування»: навчально-методичний комплекс для студентів 3-2пт курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технологія зберігання, консервування і переробки молока», «Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса» денної та заочної форми навчання / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2017р. – с.252, рис. 23, табл. 14 . (українською мовою) (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою факультету, протокол №8 від 25 травня 2017р.)

13. Рекомендована література

Базова

1. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб: У 2 ч. – Ч. II. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.
2. Смоляр В.І. Основи фізіології та гігієни харчування. /Смоляр В.І. - К.: Здоров'я, 2000. – 302 с.
3. Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. - Суми: «Університетська книга», 2011. – 473 с.
4. Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Практикум: навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. - Суми: «Університетська книга», 2011. – 152 с.
5. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. - Суми: «Університетська книга», 2007. – 441 с.
6. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. - Суми: «Університетська книга», 2008. – 558 с.
7. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб: У 2 ч. – Ч. II. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.

Допоміжна

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / [Авт. – сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.] – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006; – 680 с.
9. Ванханен В.В. Учение о питании. / Ванханен В.В., Ванханен В.Д/ - Донецк: Донеччина, 2000. – 352 с.
10. Ціпр'ян В.І. Гігієна харчування з основами нутріціології./ Ціпр'ян В.І. - К.: Здоров'я, 1999. – 345 с.

14. Інформаційні ресурси

1. <http://intellect-box.at.ua/>
2. <http://www.cul.com.ua/>
3. <http://www.knigka.info/>
4. <http://www.twirpx.com/>