

УКРАЇНЬСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник проректора
з навчально-педагогічної роботи
Сергій ПЕТРОВ
17 вересня 2021р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова)
(формативна/неформативна)

Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна
(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка

(кодифікатор і назва галузі)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)

(кодифікатор і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

(назва програми)

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій

(назва факультету(інституту), для здобувачів вищої освіти цього навчального закладу)

Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), освітньо-професійна програма – Професійна освіта (Харчові технології), рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 24 с.

Розробник: Ірина ЦИХАНОВСЬКА, д.техн.н., проф. кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри



Анастасія НІКУЛІНА

(м.п., підпис)

«1» вересня 2021 року

Ухвалено Науково-методичною радою УПА

Протокол №1 від «1» вересня 2021 р.

«1» вересня 2021 р.

Голова



Наталія БРЮХАНОВА

(м.п., підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни						
Кількість кредитів ЄКТС 6 кредитів	<i>Статус дисципліни</i> - вибіркова						
Загальна кількість годин 180 годин	<i>Розподіл годин за формами організації освітнього процесу</i>						
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього		
	<i>Денна форма здобуття освіти</i>						
	60 год	120 год	не передбачено	іспит	180 год		
	<i>Заочна форма здобуття освіти</i>						
			не передбачено				
	<i>Розподіл годин за типами навчальних занять</i>						
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять	
	<i>Денна форма здобуття освіти</i>						
	28 год	8 год	24 год	не передбачено	не передбачено	60 год	
	<i>Заочна форма здобуття освіти</i>						
			не передбачено	не передбачено	не передбачено		
Мова навчання	Українська						

2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є удосконалення здатності використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук (ФК 15) та використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (АК 01); упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці (ФК 14).

Завдання навчальної дисципліни:

- формування уявлень про систематику, морфологію, фізіологію, генетику мікроорганізмів; мікрофлору найважливіших груп харчових продуктів; найважливіші біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами;
- освоєння загальних методів профілактики харчових захворювань мікробного походження та мікробіологічного контролю і санітарно-гігієнічних заходів на підприємствах харчової промисловості;
- засвоєння методів мікробіологічної оцінки якості харчових продуктів;
- набуття практичних навичок для прийняття технологічних рішень щодо регулювання життєдіяльності мікроорганізмів при зберіганні харчових продуктів та санітарно-гігієнічного контролю харчових виробництв; промислового використання мікроорганізмів, зокрема застосування мікробних ферментів у технологіях харчових виробництв та технологіях ресторанного господарства;
- оволодіння знаннями про анатомію і фізіологію основних систем організму людини; закономірності створення енергії зі споживних речовин; добові потреби в харчових речовинах, енергії різних верств населення за професійною та віковою ознаками, а також в залежності від стану здоров'я;
- забезпечення володіння принципами складання раціонів харчування для різних верств населення та методами визначення енергетичної, біологічної та харчової цінності окремих страв та раціонів харчування.

Пререквізити:

1. Загальна, органічна хімія та екологія.
2. Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі.
3. Виробниче навчання
4. Виробнича практика.

Постреквізити:

1. Основи дієтичного харчування.

3. Результати навчання

ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

ПР01.1. знати найважливіші біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами;

ПР01.2. знати загальні методи профілактики харчових захворювань мікробного походження та мікробіологічний контроль і санітарно-гігієнічні заходи на підприємствах харчової промисловості;

ПР01.3. вміти використовувати фактори зовнішнього середовища для регулювання життєдіяльності мікроорганізмів при зберіганні харчових продуктів;

ПР01.4. вміти застосувати мікробні ферменти у технологіях харчових виробництв та технологіях громадського харчування.

ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення (відповідно до спеціалізації).

ПР06.1. знати систематику, морфологію, фізіологію та генетику мікроорганізмів;

ПР06.2. знати мікрофлору найважливіших груп харчових продуктів;

ПР06.3. вміти визначати джерела інфікування харчових продуктів мікроорганізмами, а також інфікування людей патогенними мікроорганізмами;

ПР06.4. володіти методиками виявлення причини мікробного псування харчових продуктів та мікробіологічної оцінки їх якості.

ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності (відповідно до спеціалізації).

ПР12.1. знати анатомію і фізіологію основних систем організму людини (у тому числі будову та функції системи травлення їжі);

ПР12.2. знати роль основних харчових речовин та норми їх споживання у забезпеченні процесів життєдіяльності;

ПР12.3. знати особливості потреб у харчових речовинах та енергії різних верств населення за професійною та віковою ознаками, а також в залежності від стану здоров'я.

АР 3. Формувати у здобувачів вищої освіти сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.

АР3.1. вміти розраховувати енергетичну, біологічну та харчову цінність окремих страв та раціонів харчування;

АР3.2. вміти складати раціони харчування для різних верств населення.

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Якісні критерії оцінювання результатів навчання
90-100 балів («Відмінно») А	Здобувач/здобувачка демонструє високий рівень володіння теоретичним матеріалом, засвоєно матеріал в повному обсязі, вміє його застосовувати для вирішення практичних питань. Володіє термінами, логічно та послідовно викладає матеріал.
74-89 бали («Добре») В	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі незначні помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками
74-89 бали («Добре») С	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками.
64-73 бали («Задовільно») D	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, але має неточності в розумінні окремих тем та питань, що ускладнює пошук вірних відповідей при прийнятті рішень-завдань. Допускає окремі помилки у визначені термінів.
60-63 балів («Задовільно») Е	Здобувач/здобувачка демонструє мінімальний рівень володіння як теоретичним матеріалом, так і практичними навичками. Допускає окремі помилки у визначені термінів. Але прийняття рішень здійснює у вірному напрямку, з окремими помилками.
35-59 балів («Незадовільно») FX	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння більше половини теоретичного матеріалу, набуті окремі навички його практичного застосування, але не достатньо для прийняття відповідних рішень з поставлених питань, помилки в термінах.
1-34 бал («Незадовільно») F	Теоретичний зміст курсу не засвоєно, практичні навички відсутні.

5. Засоби діагностики результатів навчання

Форма контролю	Вид завдання	Засоби діагностики
1. Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Усна доповідь	Публічний виступ на практичному та лабораторному заняттях
	Участь в експрес-опитуванні	Коротка відповідь під час обговорення теми на лекційних, практичних і лабораторних заняттях
2. Виконання практичних та лабораторних завдань	Виконання завдань (вправ)	Завдання в робочому зошиті
		Підготовленість домашніх завдань до початку практичного і лабораторного заняття
		Обов'язковий виступ, публічний захист завдань
		Активність в ході виконання завдань (вправ) на занятті
		Участь в обговоренні питань практичного і лабораторного заняття
		Рецензування відповідей інших здобувачів освіти
3. Виконання завдань у системі дистанційної освіти	«Морфологія, систематика основних груп мікроорганізмів. Фізіологія мікробів»	Тестове завдання 1 на сайті дистанційної освіти
	«Білки. Обмін білків»	Тестове завдання 2 на сайті дистанційної освіти
	«Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії»	Тестове завдання 3 на сайті дистанційної освіти
	«Мікрофлора найважливіших груп харчових продуктів. Фізіологія харчування»	Тестове завдання 4 на сайті дистанційної освіти
4. Складання письмового іспиту	Тестові питання, відкриті запитання, педагогічні ситуації	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно з розкладом

6. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль №1. Мікробіологія, санітарія та гігієна

Тема 1. Мікробіологія як наука та її завдання у формуванні професійної кваліфікації бакалаврів з харчової технології та інженерії.

Тема 2. Морфологія і систематика основних груп мікроорганізмів.

Тема 3. Фізіологія мікробів. Поняття про метаболізм, типи живлення мікробної клітини та його роль у функціональній активності і розповсюдженні мікроорганізмів.

Тема 4. Типи дихання мікробної клітини, його роль у функціональній активності і розповсюдженні мікроорганізмів.

Тема 5. Найважливіші біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами, їх роль у мікробному псуванні харчових продуктів, використання у біотехнологічних виробництвах.

Тема 6. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Основи консервування харчових продуктів.

Тема 7. Основи екології мікроорганізмів. Патогенні мікроорганізми. Інфекція та імунітет. Санітарно-показові (індикаторні) мікроорганізми. Харчові захворювання мікробного походження. Основні заходи їхньої профілактики.

Тема 8. Мікробіологічні критерії безпеки харчових продуктів. Принципи нормування продовольчої сировини та харчових продуктів за мікробіологічними показниками. Мікрофлора найважливіших груп харчових продуктів, основні шляхи їхньої контамінації мікроорганізмами та заходи попередження.

Змістовий модуль № 2. Фізіологія харчування.

Тема 9. Будова та функції найважливіших органів та систем організму людини. Будова та функції нейрогуморальної системи регуляції; травної системи; органів кровообігу, дихання та виділення.

Тема 10. Роль харчування у процесах життєдіяльності Теоретичні основи харчування. Принципи збалансованого харчування. Рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення.

Тема 11. Основні біохімічні речовини як джерела функціонування організму людини. Білки. Ліпіди. Показники біологічної цінності. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні

Тема 12. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії. Вуглеводи. Вітаміни. Мінеральні речовини. Зв'язок мінерального й водного обмінів. Шляхи забезпечення харчових раціонів дефіцитними вітамінами.

Тема 13. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів, зокрема тваринного та рослинного походження; її зміни після технологічної обробки.

Тема 14. Основи збалансованого харчування та шляхи його реалізації. Принципи складання раціонів для різних груп населення.

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	ДФЗО						ЗФЗО					
	усього	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
Змістовий модуль №1. Мікробіологія, санітарія та гігієна												
Тема 1. Мікробіологія як наука та її завдання у формуванні професійної кваліфікації молодших бакалаврів	10	2					8					
Тема 2. Морфологія і систематика основних груп мікроорганізмів.	16	2	2	4			8					
Тема 3. Фізіологія мікробів. Поняття про метаболізм, типи живлення мікробної клітини та його роль у функціональній активності і розповсюдженні мікроорганізмів.	10	2					8					
Тема 4. Типи дихання мікробної клітини, його роль у функціональній активності і розповсюдженні мікроорганізмів.	14	2		4			8					
Тема 5. Найважливіші біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами	10	2					8					

Тема 6. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Основи консервування харчових продуктів.	10	2				8						
Тема 7. Основи екології мікроорганізмів.	10	2				8						
Тема 8. Мікробіологічні критерії безпеки харчових продуктів.	14	2		4		8						
Разом за змістовим модулем 1	94	16	2	12		64						
Змістовий модуль № 2. Фізіологія харчування.												
Тема 9. Будова та функції наважливіших органів та систем організму людини. Будова та функції нейрогуморальної системи регуляції; травної системи; органів кровообігу, дихання та виділення.	18	2		8		8						
Тема 10. Роль харчування у процесах життєдіяльності. Теоретичні основи харчування. Принципи збалансованого харчування. Рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення	12	2	2			8						
Тема 11. Основні біохімічні речовини як джерела функціонування організму людини. Білки. Ліпіди. Показники біологічної цінності.	16	2		4		10						

Тема 12. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії. Вуглеводи. Вітаміни. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні. Шляхи забезпечення харчових раціонів дефіцитними вітамінами.	14	2	2			10						
Тема 13. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів, зокрема тваринного та рослинного походження; її зміни після технологічної обробки.	12	2				10						
Тема 14. Основи збалансованого харчування та шляхи його реалізації. Принципи складання раціонів для різних груп населення.	14	2	2			10						
Разом за змістовим модулем 2	86	12	6	12		56						
Усього годин	180	28	8	24		120						

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1.	Морфологія та систематика бактерій; мікроскопічних грибів та дріжджів.	4	
2.	Методи культивування мікроорганізмів. Виділення окремих культур бактерій.	4	
3.	Мікрофлора найважливіших груп харчових продуктів. Вплив наносуспензійної добавки на основі подвійного оксиду двох- та тривалентного феруму на мікробіологічні показники житньо-пшеничного хліба протягом зберігання.	4	
4.	Фізіологічне значення основних харчових компонентів (білків, ліпідів, вуглеводів та мінеральних речовин) в організмі.	4	
5.	<i>Будова та функції травної системи.</i> Дослідження впливу хлоридної кислоти на процес перетравлювання білків і дослідження перетравлювання вуглеводів амілазою слини. Дослідження емульгуючої властивості жовчі при перетравлюванні жирів та впливу комплексної дії ферментів соку підшлункової залози. Вплив харчових волокон на процеси травлення.	4	
6.	<i>Будова та функції нейрогуморальної системи регуляції; органів кровообігу, дихання та виділення.</i> Вплив харчових факторів на нейрогуморальну систему. Хімічні реакції гормонів. Дослідження повітря, що видихається, на наявність вуглекислого газу.	4	
	Усього	24	-

9. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1.	Мікроскопія мікробних препаратів. Ознайомлення з методами пофарбування фіксованих мікробних препаратів.	2	
2.	Визначення фізіологічної потреби організму в енергії і основних харчових речовинах. Оцінка харчового статусу.	2	
3.	Визначення хімічного складу і калорійності страв та окремих прийомів їжі. Моделювання процесу заповнення енерговитрат людини.	2	
4.	Складання раціонального здорового харчування (меню добового раціону) за індивідуальним завданням, його аналіз та фізіологічна оцінка.	2	
	Усього	8	-

10. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Форми організації самостійної роботи	Форми виконання самостійної роботи	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
<i>Підготовка до лекції, практичного та лабораторного заняття</i>	Опрацювання конспекту лекцій (робочого зошиту), джерел навчальної інформації (навчальної літератури) за темою та додаткової літератури (14 лекцій по 0,5 години)	7	
	Підготовка до практичних та лабораторних занять шляхом вивчення літератури й конспекту (робочого зошиту), виконання завдань у робочих зошитах (10 по 2 години)	20	
<i>Виконання самостійних завдань</i>	Виконання завдань для самостійної роботи на сайті дистанційної освіти (4 завдання)	93	
ВСЬОГО:		120	

11. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Не передбачена	

12. Освітні технології та методи навчання

Освітні технології (проблемне навчання, аудіовізуальні технології, технологія студентоцентрованого навчання тощо).

У залежності від виду занять використовуються такі методи:

– на лекціях – різні види бесід, розповідь, пояснення, лекція; пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий та метод проблемного викладу; ілюстрація та демонстрація;

– на практичних та лабораторних заняттях – тестування, тренінг, виконання практичних завдань (вправ) репродуктивного та творчого характеру, ситуаційне моделювання й аналіз;

– у ході самостійної навчально-пізнавальної діяльності – вивчення навчальної та наукової літератури; аналіз, систематизація, класифікація, конспектування освітньої інформації; виконання вправ, пошук відповідей на запитання, складання таблиць.

13. Форми поточного та підсумкового контролю

Поточний контроль – виконання завдань (вправ), виступ, публічний захист виконаних завдань, усне опитування, експрес-опитування.

Підсумковий контроль – іспит.

Підсумкове складання екзамену (заліку)

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	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Використання проектора. Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання.

15. Рекомендовані джерела інформації

Методичне забезпечення

1. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. Конспект лекцій з дисципліни “Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна. Ч.І. Мікробіологія, санітарія та гігієна” для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 164 с.

2. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. Конспект лекцій з дисципліни “Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна. Ч.ІІ. Фізіологія харчування.” для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 152 с.

3. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна»: метод. вказ. до проведення лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 91 с.

4. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна»: метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 52 с.

5. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна»: метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 30 с.

6. Цихановська І. В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна»: Індивідуальні завдання для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 36 с.

Рекомендована література

1. Коваленко В.О., Цихановська І. В., Александров О.В., Лазарева Т.А. Технічна мікробіологія: підручник – Х.:Світ Книг, 2011– 679 с.
2. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І. В., Александров О.В. Фізіологія харчування: підручник.– Суми: Університетська книга, 2012.–473 с.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І. В., Александров О.В. Фізіологія харчування. Практикум: навчальний посібник.– 1. Суми: Університетська книга, 2013.–152 с.
4. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І. В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія: навчальний посібник. – Харків:Світ Книг. –2013.–560 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Аксьонова О.Ф., Цихановська І.В. Нутриціологія: підручник. – Світ Книг. –2020.–527 с.
6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-є вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016.–280 с.
7. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для студентів вищих навч. закладів. К.: Техніка, 2003.– 248с.
8. Гігієна і санітарія: опорний конспект лекцій / авт.: О. Л. Бобось, А. О. Медведева, В. С. Михайлик. Київ : КНТЕУ, 2016. – 97 с.
9. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми : Університетська книга, 2010. –399 с.
10. Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна. В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. Суми: СумДУ, 2010.–272 с.
11. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.– Львів: Оріянонова, 2008. –119 с.
12. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Суми: Університетська книга, 2015.– 175 с.
13. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та ін./Харківська державна академія технол. та орг. харчування. Х, 2000. – 220 с.

Додаткова (допоміжна) література

2. Леріна І.В., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Головка М.П. Патогенні мікроорганізми: учбовий посібник – Харків:Світ Книг, 2002.– 101 с.
3. Мікробіологія: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Дикий І. Л., Холупяк І. Ю., Шевелева Н. Ю. и др. – Х.: Вид-во НфаУ; Оригінал. – 2006. – 432 с.
4. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар,Т.П. Бинда. Суми, 2011. –70с.
5. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2013. – 208 с.

Інформаційні ресурси

1. Електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна» сайт <http://cdo.uira.kharkov.ua>
2. Бібліотека Української інженерно-педагогічної академії library.uira.kharkov.ua
3. Сайт дистанційної освіти УІПА <http://do.uira.edu.ua/>
4. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
5. <http://korolenko.kharkov.com/> – Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленка.
6. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf
7. <https://www.twirpx.com/file/798740/>
8. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»