

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:20:24
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«01» 03 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин
«01» 03 2024 г.

Кафедра частной зоотехнии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРОМЫШЛЕННАЯ САНИТАРИЯ»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Промышленная санитария» составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол №14 от 13.02.2024 г.

Зав. кафедрой
д.с.-х.н., профессор


В.Н. Хаустов

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» _февраля_2024 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент


Л.А. Бондырева

Составитель:
д.с.-х.н., доцент


С.В. Бурцева

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	4
5. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	5
6. Тематический план изучения дисциплины.....	6
7. Образовательные технологии	10
8. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	10
9. Ресурсное обеспечение	10
9.1. Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	10
9.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	10
9.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	10
9.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .	10
9.5. Описание материально-технической базы	10
10. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины	11
Приложения	13

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - дать студентам теоретические основы требований, предъявляемых к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания; исследований по микроклимату и воде; методов органолептического анализа.

Задачи дисциплины:

1. Изучение задач и перспектив санитарии и гигиены питания.
2. Изучение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.
3. Изучение гигиенических требований при эксплуатации пищевых предприятий.
4. Изучение санитарно-гигиенических требований к воде и способов очистки и обеззараживания сточных вод.
5. Изучение гигиенических требований к питанию.
6. Изучение мер профилактики пищевых инфекций и отравлений.
7. Ознакомление с санитарной охраной пищевых предприятий
8. Изучение санитарной охраны пищевых продуктов в обеспечении их качества.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Промышленная санитария» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана.

3. Перечень планируемых результатов обучения по учебной дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: Неорганическая и органическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, биология паразитов, биохимия, общая технология отрасли, сельскохозяйственная экология.

Перечень последующих изучаемых дисциплин: биологическая безопасность пищевых систем, техно-химический контроль в отрасли, управление качеством и безопасностью продукции.

4. Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций (К), формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения (дескрипторов-Д), формируемых дисциплиной
ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-1 _{ПК-1} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает основные требования, предъявляемые к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания. Умеет проводить исследования по микроклимату и воде. Владеет теоретическими знаниями по основным способам и методам органолептического анализа

5. Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2)

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	в т.ч. по семестрам		Всего	в т.ч. по семестрам (сессиям)	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	52	50		10	10	
в том числе						
1.1. Лекции	20	18		4	4	
1.2. Лабораторные работы	32	32		6	6	
1.3. Практические (семинарские) занятия						
2. Контактная работа	52	50		10	10	
3. Самостоятельная работа, часов, всего	20	38		62	62	
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)						
3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)						
3.3. Контрольная работа				10	10	
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	12	12		4	4	
4. Промежуточная аттестация (сдача экзамена)						
Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).	72	72		72	72	
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2		2	2	

*З – зачет, Э – экзамен, ЗО- зачет с оценкой.

6. Тематический план изучения учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля	Код компетенции
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа		
Введение	Предмет, цели и задачи гигиены. Исторический обзор развития науки о питании. Предмет санитарии и гигиены питания. Связь санитарии и гигиены питания с другими науками. Главные направления развития науки, основные проблемы современной гигиены. Задачи и перспективы санитарии и гигиены питания.	2/2			1/6	УО /УО	ПК-1
Гигиена воздуха	Значение воздушной среды. Влияние на человека высоких и низких температур, влажности и скорости движения воздуха. Роль пыли и микроорганизмов в возникновении заболеваний. Методы санации воздушной среды. Состав атмосферного воздуха. Состав выдыхаемого воздуха человеком: азот, кислород, озон, углекислый газ, окись углерода, аммиак, сероводород. Источники образования загрязнения. Санитарная охрана воздуха. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению. Гигиенический контроль над состоянием микроклимата в производственных помещениях. Определение температуры воздуха и барометрического давления. Определение влажности воздуха в помещении. Определение скорости движения воздуха в помещении. Мониторинг за микроклиматом и его комплексная оценка.	2/2	10/2		1/6	УО /УО	ПК-1

Санитарно-гигиенические требования к воде.	Значение воды для живых организмов. Физические, химические и биологические свойства воды. Стандартизация и нормативы качества воды. Санитарная оценка воды. Очистка, улучшение и обеззараживание питьевой воды. Классификация природных вод. Загрязнения природной воды. Санитарная охрана водоисточников и основы водного законодательства России. Водоснабжение пищевых предприятий. Сточные воды, их очистка и обеззараживание. Обследование источников. Отбор пробы воды на анализ. Определение запаха, температуры, чистоты, прозрачности, мутности, цветности, привкуса и вкуса воды. Определение реакции и окисляемости воды. Определение жесткости воды. Определение нитритов, нитратов и сульфатов в воде. Определение хлоридов и аммонийного азота в воде. Определение железа в воде. Хлорирование воды.	4/0	10/2		1/6	К /УО	ПК-1
Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий	Гигиенический контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией пищевых предприятий. Участие специалистов в разработке заданий на проектирование. Роль и задачи специалистов при экспертизе проектной документации и контроле и качества. Выбор участка строительства. Гигиеническая оценка отдельных частей здания. Требования к производственным помещениям, к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, к санитарно-бытовым помещениям. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Санитарная обработка оборудования. Микробиологический контроль воздуха и воды	2/0	8/2		1/6	К /УО	ПК-1
Гигиенические требования к питанию.	Понятие о питании. Гигиеническая оценка питания населения: незаменимые факторы питания. Принципы построения рациона питания. Неудовлетворительные в гигиеническом отношении пищевые рационы. Энергетический баланс, энергетические затраты. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях. Расчет потребности пищевых веществ в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека.	2/0	2/0		1/6	УО /УО	ПК-1
Пищевые инфекции и отравления.	Определение и классификация пищевых отравлений бактериальной, микробной и немикробной природы. Пищевые отравления неустановленной этиологии. Этиологические факторы пищевых отравлений и инфекций. Профилактика инфекций и отравлений различной природы.	4/0			1/6	К /УО	ПК-1

Санитарный надзор.	Санитарный надзор: государственный, текущий, предупредительный. Общие данные по санитарному надзору. Обеспечение санитарного и гигиенического благополучия в питании человека. Понятие о ветеринарном надзоре, ветеринарно-санитарная служба. Государственный санитарный надзор: обязанности органов и учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания. Права органов Государственного санитарного надзора.	4/0	2/0		1/6	УО /УО	ПК-1
Гигиена труда. Личная гигиена.	Санитарная подготовка, медицинские осмотры и профилактические обследования работников. Санитарная подготовка рабочего персонала. Гигиена труда. Личная гигиена.		2/0		1/6	УО /УО	ПК-1
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)				10		
	Подготовка к зачету				12/4		
	Всего	20/4	32/6		20/62		

* - в числителе очное, знаменателе - заочное

защита лабораторной работы (ЛР); выполнение контрольной работы (К), расчетно-графической работы (РГР), домашнего задания (ДЗ); написание реферата (Р), эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); выполнение индивидуального задания (ИЗ); выполнение аудиторной контрольной работы (АКР), устный опрос (УО) и т.д.

Таблица 4 – Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов
1	Гигиенический контроль над состоянием микроклимата в производственных помещениях.	2/0
2	Определение температуры воздуха и барометрического давления.	2/0
3	Определение влажности воздуха в помещении.	2/0
4	Определение скорости движения воздуха в помещении.	2/0
5	Мониторинг за микроклиматом и его комплексная оценка	2/2
6	Обследование источников. Отбор пробы воды на анализ	2/0
7	Определение запаха, температуры, чистоты, прозрачности, мутности, цветности, привкуса и вкуса воды.	2/1
8	Определение реакции и окисляемости воды. Определение жесткости воды.	2/0
9	Определение нитритов, нитратов и сульфатов в воде. Определение хлоридов и аммонийного азота в воде.	2/0
10	Определение железа в воде. Хлорирование воды.	2/1
11	Требования к производственным помещениям, к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, к санитарно-бытовым помещениям.	2/2
12	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами	2/0
13	Санитарная обработка оборудования	2/0
14	Микробиологический контроль воздуха и воды	2/0
15	Расчет потребности пищевых веществ в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека.	2/0
16	Гигиена труда. Личная гигиена.	2/0
	Итого	32/6

Таблица 5 – Темы практических работ

№	Наименование темы	Количество часов
	Не предусмотрено учебным планом	

Таблица 6 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№п/п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Подготовка к коллоквиуму	3/0	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
2	Подготовка к аудиторным занятиям	5/0	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
3	Самостоятельное изучение разделов для заочного обучения	0/48	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
4	Подготовка контрольной работы для заочного обучения	0/10	Представление текста контрольной работы и его защита	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
5	Подготовка к зачету	12/4	Устный опрос	Основная и дополнительная литература, прилож. 2
8	Итого часов	20/62		

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7.Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

№	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	ЛР	Занятие в малых группах.	10/2
Итого:			10/2

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Промышленная санитария» приведен в отдельном документе.

9. Ресурсное обеспечение

9.1.Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Гончарова, Л. Н. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Л. Н. Гончарова ; АГАУ). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2012. - 62 с.
2. Гончарова, Л. Н. Оценка микроклимата в помещениях : учебно-методическое пособие / Л. Н. Гончарова, В. В. Русанова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2015. - 40 с.
3. Гончарова, Л. Н. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды : учебно-методическое пособие / Л. Н. Гончарова, В. В. Русанова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2016. - 34 с.

9.3.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.
2. Пакет программ Open Office для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.
4. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru

9.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- 1) smikro.ru – поисковая система по санитарной микробиологии.
- 2) <https://elibrary.ru> - научная электронная библиотека;
- 3) ЭБС «ЛАНЬ» - научная электронная библиотека;
- 4) Электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

9.5.Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
512 корп.7б	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	1. Мультимедийный проектор 2. Доски учебные 1600*1200 мм 3. Кафедра закрытая (500*640*1270) 4. Стол лекционный (2500*600*750)
324 корп.7б.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	1. Доска учебная 1600*1200 мм 2. Учебный комплекс «Зоогигиена» 3. Стол химический 4. Дистиллятор 5. Шкаф железный 6. Стул ученический
511 корп.7б	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
245а, 245б гл. корпус	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет

10. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1. Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине.

В процессе занятий лекционного типа:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- усваивать информацию, преподносимую лектором;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях практического (семинарского) или (лабораторного) типа.

2. Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач.

При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы.

Подготовка к лабораторным занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе - углубление знаний по теме. Лабораторные занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков

решения профессиональных задач. Они проходят с использованием стендов, методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины.

Завершающей частью лабораторной работы является оформление в рабочей тетради отчета. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного характера. Так при проведении лабораторной работы в состав отчета могут входить: краткое описание методики выполнения работы; схема лабораторной установки; необходимые расчеты по обработке полученной информации; анализ полученных данных и общее заключение (выводы).

Дополнительные и индивидуальные требования изложены в методических пособиях к каждой лабораторной работе.

4. Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы:

- самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме;
- изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные;
- уточнить основные понятия по изучаемой теме;
- выполнение заданных преподавателем заданий;
- делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу;
- развивать умение четко и ясно излагать свои мысли письменно (реферат) или устно (доклад).

5. Цель контрольной работы - проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к рабочей программе учебной дисциплины «Промышленная санитария»

Аннотация дисциплины
«Промышленная санитария»

Цель дисциплины: дать студентам теоретические основы требований, предъявляемых к сырью и материалам с целью пищевой безопасности продуктов питания; исследований по микроклимату и воде; методов органолептического анализа.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

Вид занятий	Очное			Заочное		
	Всего	в т.ч. по семестрам		Всего	в т.ч. по семестрам (сессиям)	
1. Аудиторные занятия, часов, всего	52	50		10	10	
в том числе						
1.1. Лекции	20	18		4	4	
1.2. Лабораторные работы	32	32		6	6	
1.3. Практические (семинарские) занятия						
2. Контактная работа	52	50		10	10	
3. Самостоятельная работа, часов, всего	20	38		62	62	
в том числе						
3.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)						
3.2. Расчетно-графическая работа (РГР)						
3.3. Контрольная работа				10	10	
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	12	12		4	4	
4. Промежуточная аттестация (сдача экзамена)						
Итого часов (стр.2+ стр.3+стр.4.).	72	72		72	72	
Форма промежуточной аттестации	3	3		3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	2	2		2	2	

Формы промежуточной аттестации: зачет

Перечень изучаемых разделов:

1. Введение.
2. Гигиена воздуха.
3. Санитарно-гигиенические требования к воде.
4. Гигиенические требования при эксплуатации пищевых предприятий.
5. Гигиенические требования к питанию.
6. Пищевые инфекции и отравления.
7. Санитарный надзор.
8. Гигиена труда. Личная гигиена.

Приложение 2
к программе дисциплины
«Промышленная санитария»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной
учебной литературы по дисциплине

№ п/ п	Библиографическое описание издания	Примечание (наличие экз.)
1	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 188 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/193406 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-9384-5 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС Лань
2	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 180 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/165844 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-8114-7755-5 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС Лань

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной
учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (наличие экз.)
1	Гончарова, Л. Н. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Л. Н. Гончарова ; АГАУ). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2012. - 62 с. - 15.70 р. - Текст : непосредственный.	23
2	Гончарова, Л. Н. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Л.Н. Гончарова ; АГАУ. - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2012. - 63 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки
3	Гончарова, Л. Н. Оценка микроклимата в помещениях : учебно-методическое пособие / Л. Н. Гончарова, В. В. Русанова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2015. - 40 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки
4	Гончарова, Л. Н. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды : учебно-методическое пособие / Л. Н. Гончарова, В. В. Русанова ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2016. - 34 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки
5	Санитария и гигиена питания : методические указания / сост. Н. Г. Главатских. - Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020. - 90 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/178012 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК библиотеки

Составитель:
д.с.-х. н., доцент

Бурцева

С.В. Бурцева

Список верен

Зав. библиотечной



Е. Б. Горюнова

Е. Б. Горюнова