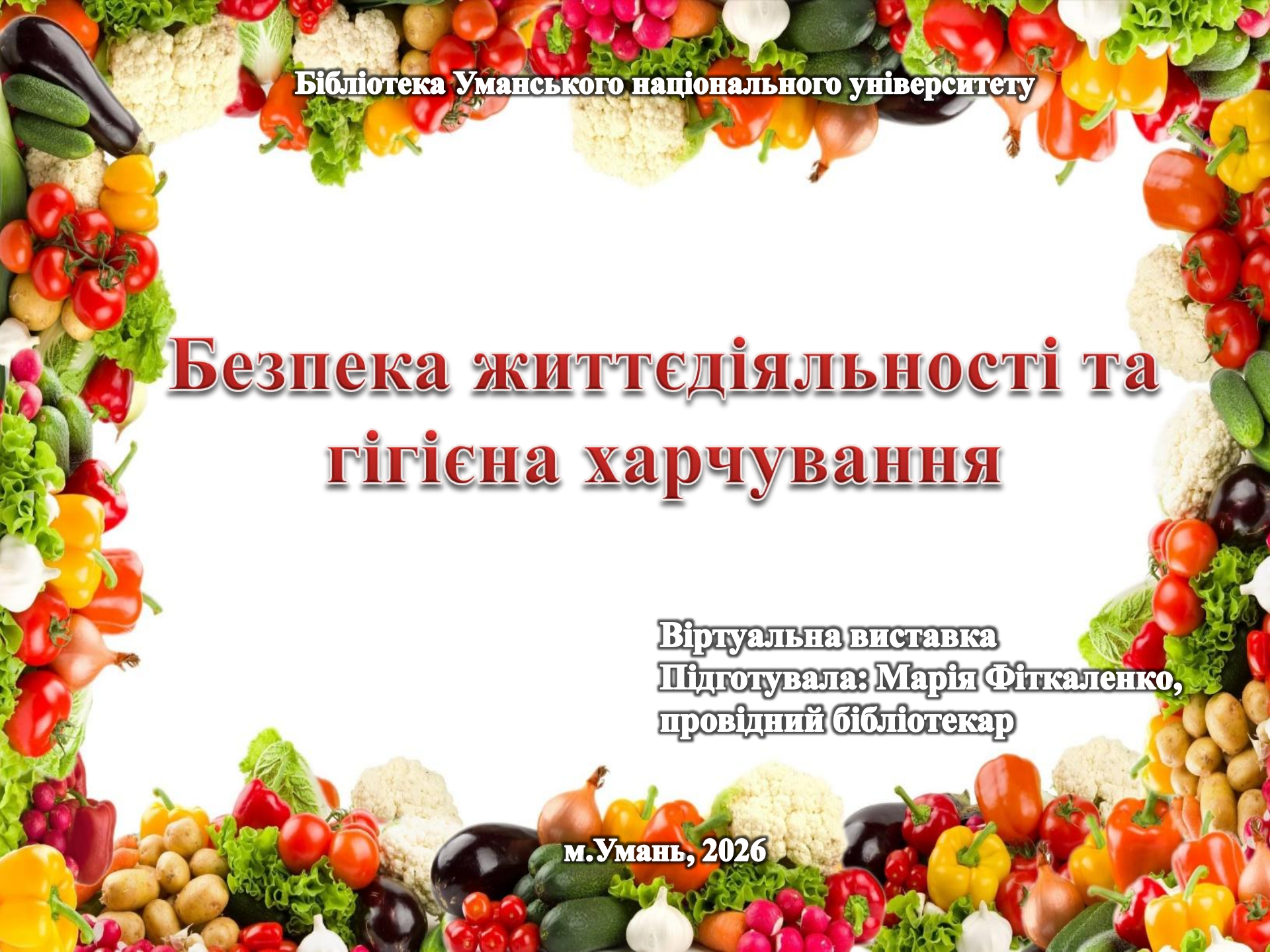




Бібліотека Уманського національного університету

Безпека життєдіяльності та гігієна харчування

**Віртуальна виставка
Підготувала: Марія Фіткаленко,
провідний бібліотекар**

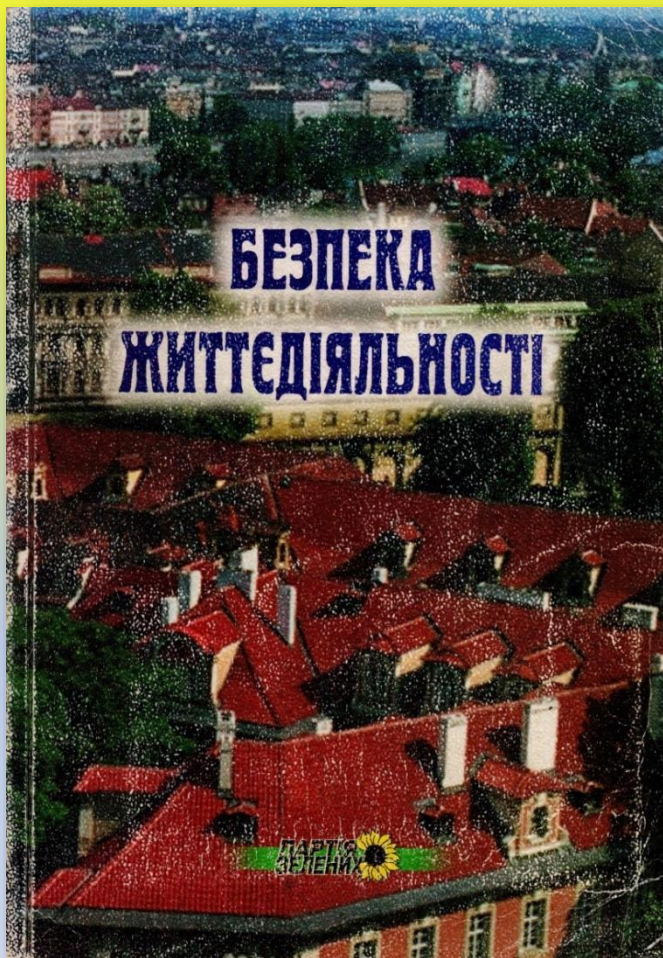
м.Умань, 2026

Бедрій Я. І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / Я. І. Бедрій, В. Я. Нечай. — Львів : Магнолія 2006, 2007. — 499 с.



Висвітлюється систематизований матеріал стосовно навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності». Розглядаються питання системного аналізу безпеки життєдіяльності людини в системі «Людина — машина — середовище існування, безпека життєдіяльності в повсякденних умовах виробництва та в побуті, в умовах надзвичайних ситуацій, значна увага приділена питанням охорони праці на підприємствах, надання долікарської допомоги потерпілим.

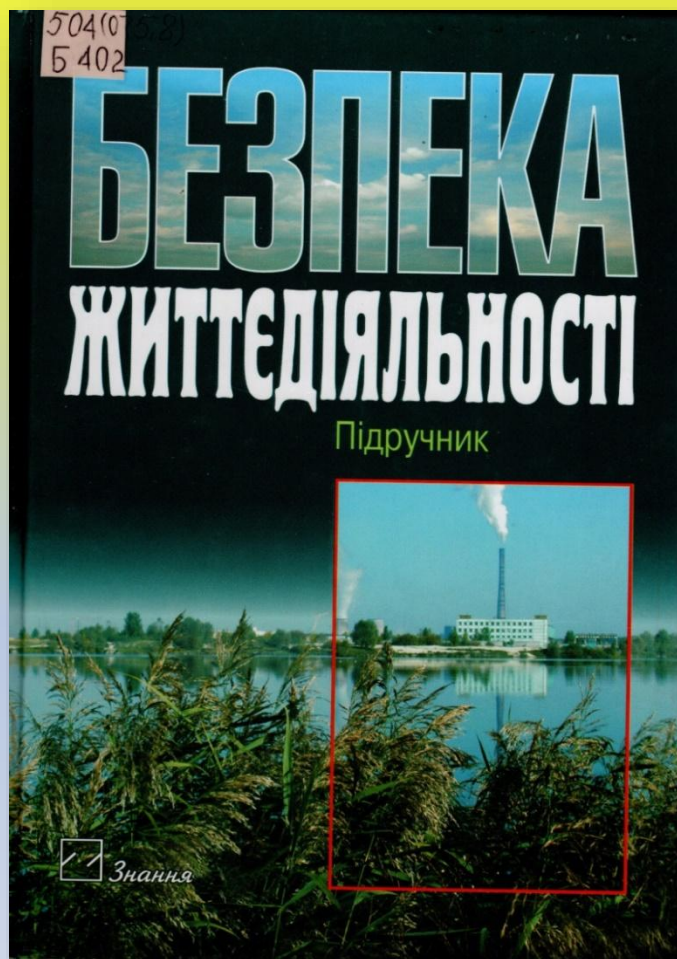
Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / О. С. Баб'як, О. М. Сітенко, Ф. В. Ківва. — Харків : Ранок, 2000. — 304 с.



Метою посібника є теоретична та практична підготовка студентів до забезпечення здорових та безпечних умов життєдіяльності в оточуючому середовищі: дома, на виробництві, на відпочинку.

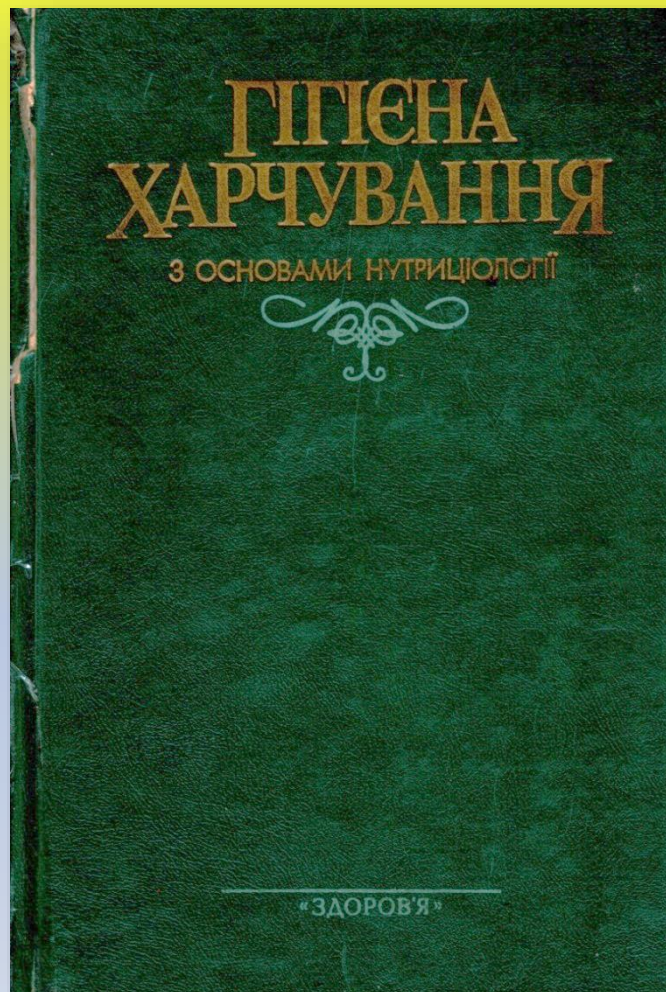
Висвітлені загальні та окремі питання життєдіяльності, впливу людини на навколишнє середовище та навпаки, визначені наслідки негативного впливу на людину шкідливих факторів, принципи їх нормування, правові та організаційні засоби забезпечення безпеки життєдіяльності.

Безпека життєдіяльності : підруч. / В. Г. Цапко, Д. І. Мазоренко, Ю. С. Скобло, Л. М. Тіщенко ; за ред. В. Г. Цапка. — К. : Знання, 2008. — 397 с.



Головна увага авторів зосереджується на людині: людина розглядається як об'єкт, що потребує захисту в умовах навколишнього середовища. Аналізуються особливості організму людини, вплив на нього навколишнього середовища (кліматичних умов, атмосферного повітря, гідросфери, електромагнітного випромінювання та ін.) Особлива увага приділяється небезпекам, які є наслідком науково-технічної, соціальної, політичної діяльності людини, урбанізації.

**Гігієна харчування з основами нутриціології : навч. посіб. /
В. І. Ципріян, В. Д. Ванханян, В. В. Ванханян, та ін. ; за ред.
В. І. Ципріяна. — К. : Здоров'я, 1999. — 568 с.**



Висвітлено гігієнічні принципи раціонального харчування окремих груп населення. Описано основи лікувально-профілактичного та дієтичного харчування.

Викладено гігієнічну характеристику основних продуктів харчування та принципи поточного та запобіжного санітарного нагляду за технологіями їх виробництва.

Розглянуто широкий спектр зумовленості патології і наведено теоретичні та практичні аспекти їх профілактики, в тому числі досвід ВООЗ та ін.

Желібо Є. П. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / Є. П. Желібо, Н. М. Заверуха, В. В. Зацарний ; за ред. В. П. Желібо. — К. : Каравела, 2008. — 344 с.



Розглядаються основи безпеки життєдіяльності як комплекс взаємозв'язків в системі «людина – життєве середовище» різного рівня. Значна увага приділена людині, її фізіологічним та психологічним особливостям, медико-біологічним та соціальним проблемам здоров'я.

Наведена характеристика природних, техногенних, соціально-політичних та комбінованих небезпек. Особливу увагу приділено питанням запобігання надзвичайним ситуаціям, організації дій для усунення їхніх негативних наслідків, наданню першої долікарської допомоги потерпілим та ін.

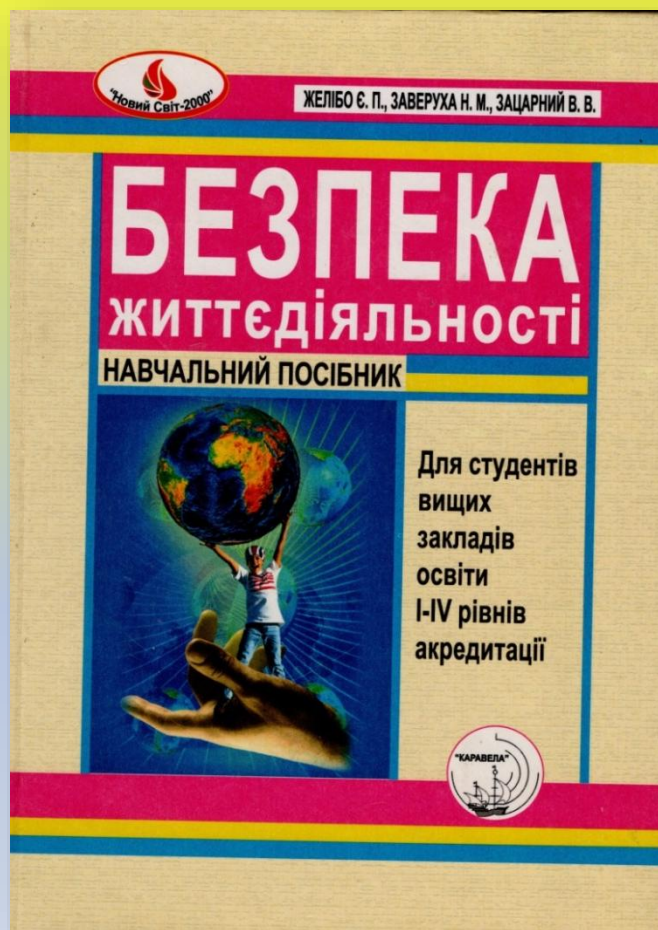
Желібо Є. П. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / Є. П. Желібо, Н. М. Заверуха, В. В. Зацарний ; за ред. Є. П. Желібо. — 4-те вид. — К. : Каравела, 2005. — 344 с.



Висвітлюються основні аспекти взаємодії в системі «людина — життєве середовище», джерела небезпеки та породжені ними фактори, що призводять до порушення життєдіяльності людей у повсякденних умовах виробництва і побуту та спричиняють надзвичайні ситуації.

Подана характеристика природних, техногенних, соціально-політичних та комбінованих небезпек. Особливу увагу приділено питанням запобігання надзвичайним ситуаціям, організації дій для усунення їхніх негативних наслідків, наданню першої долікарської допомоги, питанням організації та управління безпекою життєдіяльності.

Желібо Є. П. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / Є. П. Желібо, Н. М. Заверуха, В. В. Зацарний ; за ред. В. П. Желібо і В. М. Пічі. — К. : Каравела, 2002. — 328 с.



У посібнику розглядаються основи безпеки життєдіяльності як комплекс взаємозв'язків в системі «людина – життєве середовище» різного рівня. Значна увага приділена людині, її фізіологічним та психологічним особливостям, медико-біологічним та соціальним проблемам здоров'я.

Наведена характеристика природних, техногенних, соціально-політичних та комбінованих небезпек. Особливу увагу приділено питанням запобігання надзвичайним ситуаціям, організації дій для усунення їхніх негативних наслідків, наданню першої долікарської допомоги потерпілим та ін.

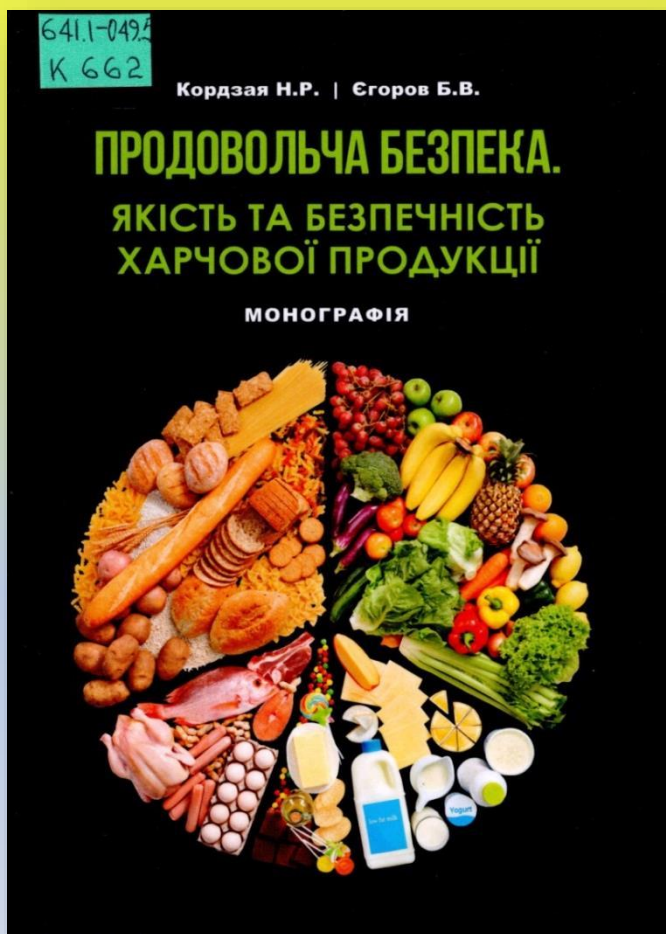
Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. посіб. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. ; за ред. Т. М. Димань. — К. : Лібра, 2006. — 304 с.



Викладено на сучасному науковому рівні концептуальні та практичні аспекти екотрофології – нової для нашої країни науки, теоретичний каркас якої тільки формується. Особливу увагу приділено екологічним проблемам харчування, розкрито санітарно-гігієнічне значення їжі.

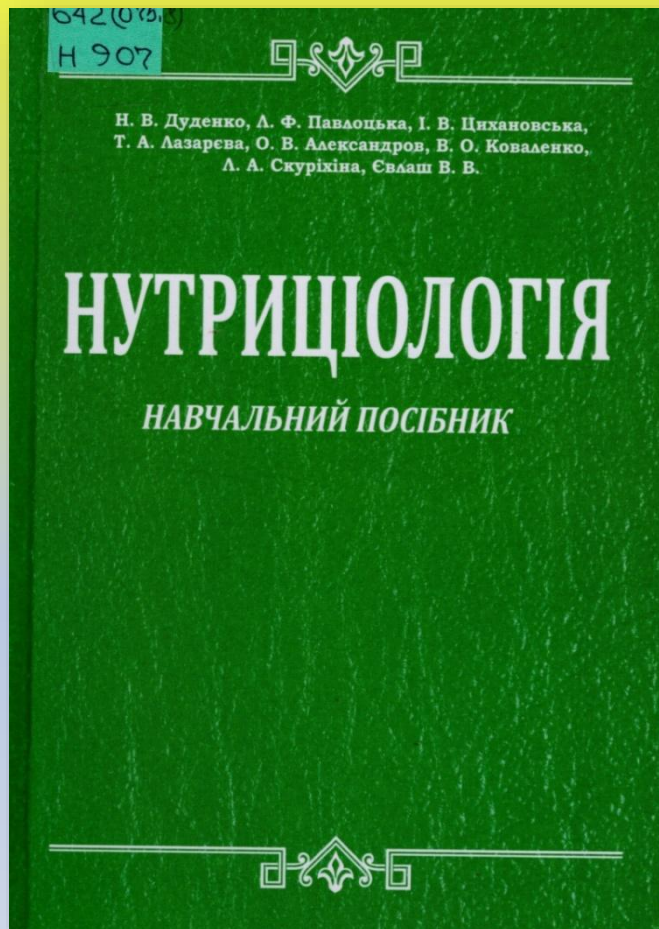
Наведено дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів, їхню збалансованість у харчовому раціоні, енергетичні потреби різних вікових і професійних груп населення. Викладено основи зберігання і ідентифікації харчової продукції. Представлено сучасні фізико-хімічні та біохімічні методи дослідження складу і властивостей харчових продуктів.

Кордзая Н. Р. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160 с.



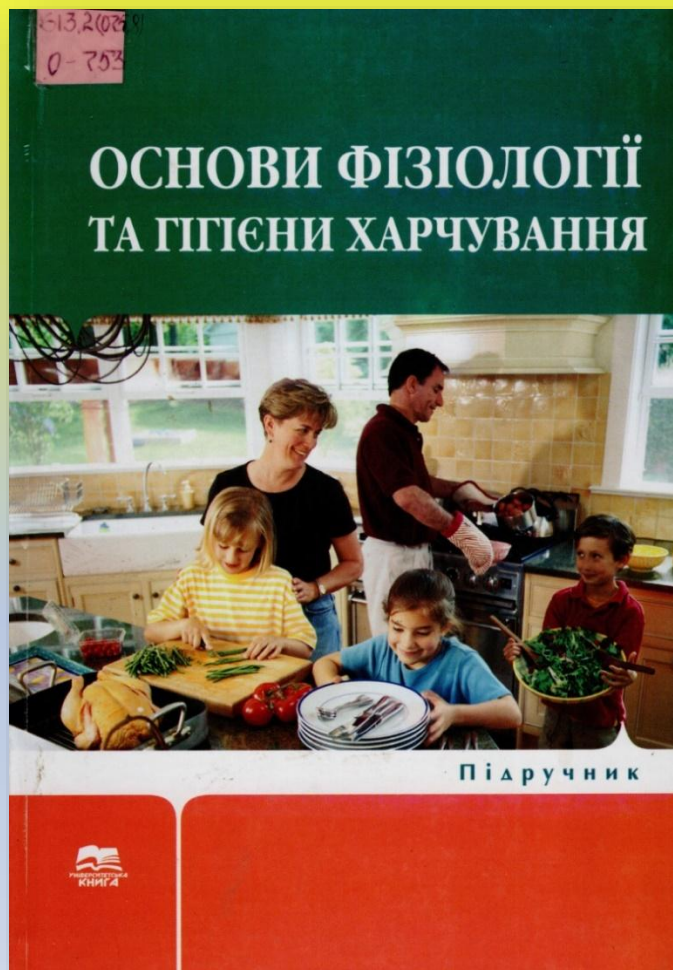
В монографії зроблена спроба узагальнення знань щодо управління якістю та безпечністю харчової продукції в Україні та світі. Розглянуто особливості функціонування міжнародної та вітчизняної систем стандартизації. Проведено аналіз структури бази державних стандартів на харчову продукцію, сировину та напої. Встановлено, що сьогодні Україна потребує розробки комплексного підходу до формування системи нормативної документації на продовольство. Адже вивчення якісних показників стандартизованими методами є гарантією контрольованої якості та високої конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції та як наслідок підвищення рівня продовольчої безпеки України.

Нутриціологія : навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Т. А. Лазарєва та ін. ; під заг. ред. Н. В. Дуденко. — Харків : Світ Книг, 2018. — 560 с.



В посібнику викладено теоретичні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини. Наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах. Харчова та біологічна цінність продуктів, роль генетично-модифікованих продуктів та продуктів з функціональними властивостями.

Основи фізіології та гігієни харчування : підруч. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко та ін. — Суми : Університетська книга, 2008. — 558 с.

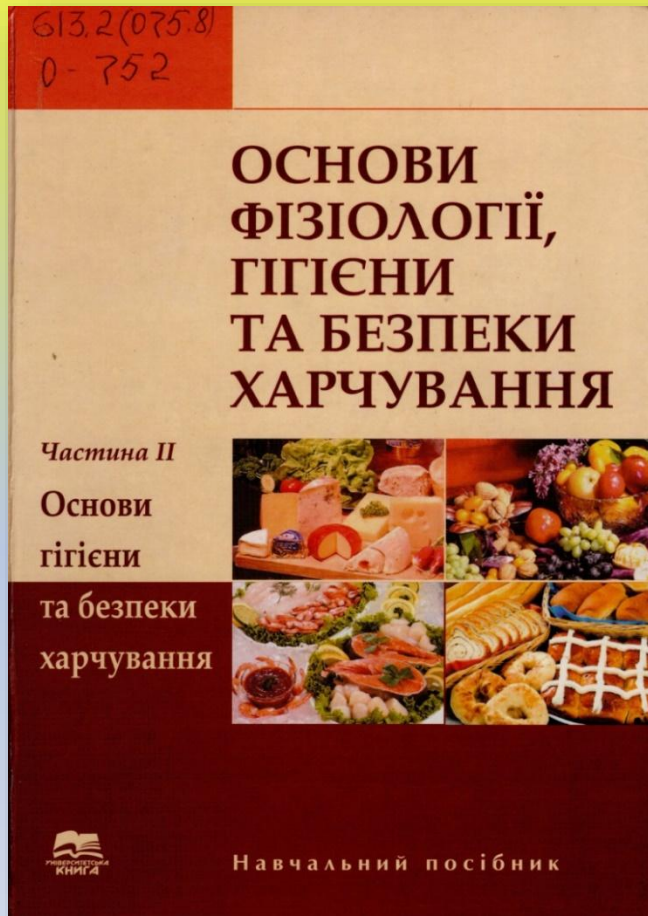


Наведено будову та функції системи травлення, показано роль основних харчових речовин у забезпеченні процесів життєдіяльності. Розглянуто нові форми споживання, обґрунтовано особливості потреб у нутрієнтах та енергії різних верств населення.

Надається характеристика особливостей харчування різних вікових груп, різних професійних груп населення та людей, що потребують дієтичного харчування.

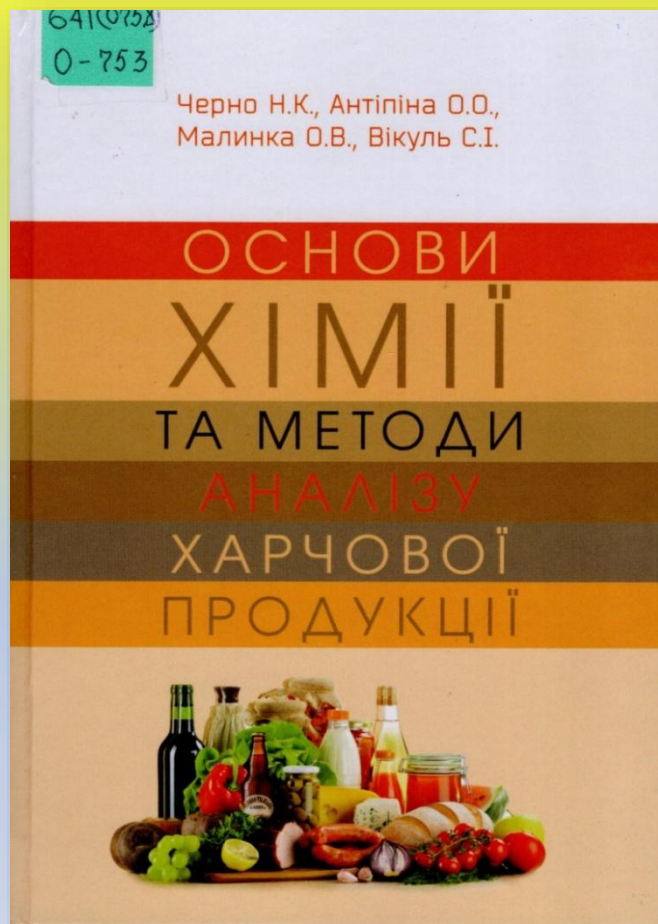
Наводяться дані, щодо гігієни та безпеки харчування, дається гігієнічна характеристика основних груп харчових продуктів та їх виготовлення.

**Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування : навч. посіб : У 2-х ч.
Ч. 2 Основи гігієни та безпеки харчування / О. М. Царенко, М. І. Маш-
кін, Л. Ф. Павлоцька та ін. — Суми : Університетська книга, 2004. —
278 с.**



У посібнику наводяться сучасні дані щодо гігієни та безпеки харчування, гігієнічна характеристика основних груп харчових продуктів та вимоги до їх виготовлення, а також дані про вплив технологічної обробки на вміст у продуктах поживних та шкідливих речовин.

Основи хімії та методи аналізу харчової продукції : підруч. / Н. К. Черно, О. О. Антіпіна, О. В. Малинка, С. І. Вікуль. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 360 с.



Представлені основні поняття й базові відомості з найважливіших розділів хімії. Без яких неможливо опанування технологічних дисциплін виробництва харчових продуктів.

Розглянуті класифікація. Головні властивості, способи добування неорганічних та органічних сполук. Найважливіші представники кожного класу та їх застосування. А також методи якісного та кількісного аналізу, що використовуються у сучасних дослідженнях якості продукції та контролю виробництва.

Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич. — Суми : Університетська книга, 2007. — 441 с.



Наведені дані щодо білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, їх значення в харчуванні людини, рекомендовані середні норми в добових раціонах.

Надається характеристика особливостей харчування різних верств населення (дітей та підлітків, людей похилого віку, студентів, різних професійних груп населення, людей, що контактують із шкідливими чинниками та людей, що потребують дієтичного харчування).

**Пістун І. П. Практикум з безпеки життєдіяльності : навч. посіб. /
І. П. Пістун, Ю. В. Кіт, А. П. Березовецький ; за ред. І. П. Пістуна. —
Суми : Університетська книга, 2004. — 232 с.**



Навчальний посібник включає теми і план проведення практичних занять, розширені методичні рекомендації та нормативні документи, психологічні тести, а також контрольні питання для закріплення матеріалу, теми рефератів, подається методика написання курсової роботи з безпеки життєдіяльності.

Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. / В. С. Ростовський. — К. : Кондор, 2024. — 198 с.



Викладені теоретичні основи кулінарної обробки харчових продуктів та їх вплив на їхню харчову цінність, дається характеристика технологічних процесів.

Розглянуті питання стосовно зміни білкових речовин, цукрів, крохмалю, вуглеводів в умовах теплової кулінарної обробки. Велика увага приділяється збереженню вітамінів у готовій кулінарній продукції, а також чинникам, що впливають на зміну кольору харчових продуктів тваринного й рослинного походження при кулінарній обробці.

Скобло Ю. С. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. / Ю. С. Скобло, Л. М. Тіщенко, В. Г. Цапко. — Вінниця : Нова книга, 2000. — 368 с.



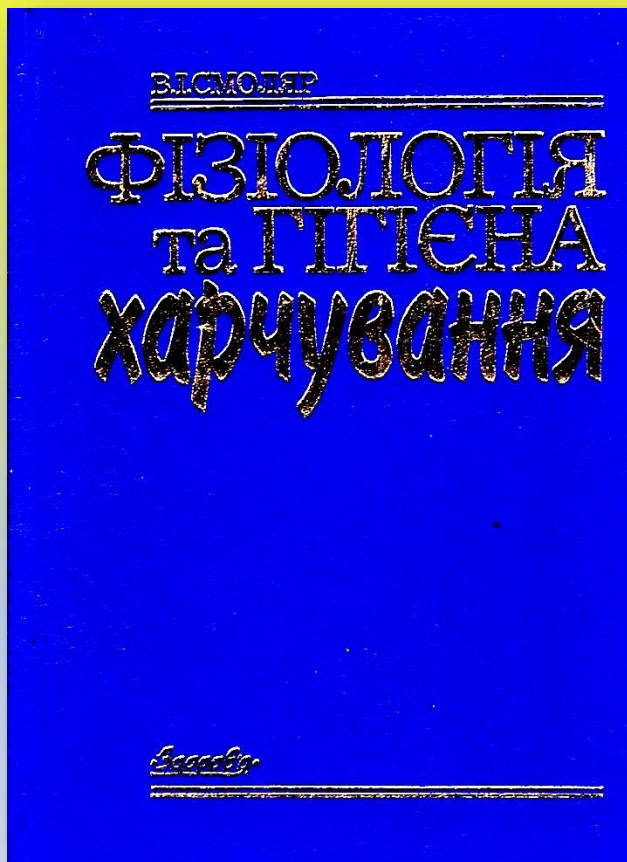
Висвітлено сучасні уявлення у сфері теоретичних основ безпеки життєдіяльності.

Наведено і проаналізовано небезпечні і шкідливі фактори життєдіяльності середовища.

Подано основні характеристики людського організму в умовах дії небезпек та шкідливих умов середовища.

Розглянуто основні шляхи запобігання й подолання реально діючих небезпек і негараздів природного, техногенного та іншого характеру.

**Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. —
К. : Здоров'я, 2000. — 336 с.**



Висвітлено сучасні уявлення про фізіологію травлення та засвоєння їжі, регуляцію цих процесів, про хімічний склад харчових продуктів та їх гігієнічну оцінку. Про харчові добавки та сторонні речовини в харчових продуктах, про харчові отруєння різного походження.

Викладено основи раціонального, дієтичного, лікувально-профілактичного харчування, особливості харчування дітей, а також теоретичні аспекти харчування. Наведено основні положення та принципи гігієнічної експертизи харчових продуктів та санітарного нагляду за проектуванням, будівництвом та оснащенням підприємств харчової промисловості.

Тележенко Л. М. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано. — Херсон : Олді-плюс, 2018. — 200 с.

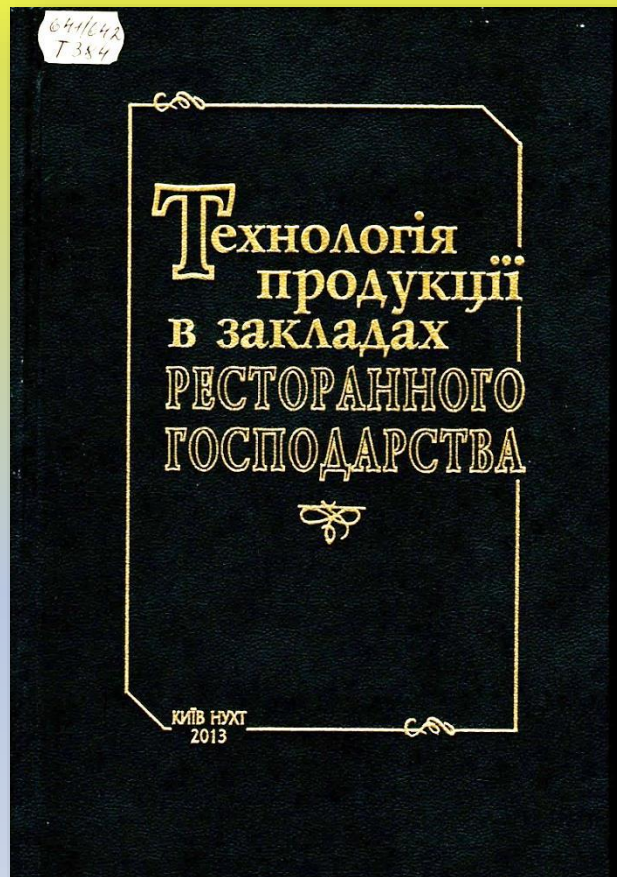


Розкрито фізіолого-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини.

Висвітлено наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями.

Розроблено раціональне меню для жителів сучасного міста з урахуванням сезонності, режиму харчування та добової потреби у нутрієнтах.

Технологія продукції в заходах ресторанного господарства :
підруч. / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за
ред. С. В. Іванова. — К. : НУХТ, 2013. — 430 с.



Висвітлено науково обґрунтовані матеріали щодо забезпечення якості й безпечності сировини та харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Організований, підготовлений і проведений за оптимальних режимів технологічний процес приготування харчових продуктів дасть змогу максимально зберегти в готових стравах біологічно активні речовини.

Розглянуто актуальні питання раціонального, збалансованого та адекватного харчування різних груп населення.

**Цигода В. С. Безпека життєдіяльності : навч.-метод. посіб. /
В. С. Цигода. — Умань : Візаві, 2011. — 96 с.**



Висвітлено основи теорії безпеки, роль людського чинника у формуванні небезпек, надзвичайні ситуації, методичні оцінки та прогнозування небезпек, державні заходи щодо захисту життя людини, шляхи забезпечення безпеки людини, основи самозахисту, надання першої долікарської допомоги потерпілому, профілактика захворювань та шкідливих звичок, безпека харчування, основи безпеки сучасного бізнесу.

**Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник /
Г. І. Шумило. — К. : Кондор, 2014. — 506 с.**



У навчальному посібнику описані різні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до наукових досягнень раціонального і дієтичного харчування.

Подано основи лікувального та лікувально-профілактичного харчування школярів та студентів.



Дякуємо за увагу!