

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ
ГІГІЕНА З ГІГІЄНІЧНОЮ ЕКСПЕРТИЗОЮ**

для здобувачів вищої освіти 3 курсу денної форми здобуття освіти (3,10 р.н.)
освітньої програми «Лабораторна діагностика»
(назва освітньої програми)
спеціальності «224 Технології медичної діагностики та лікування»
(шифр, назва спеціальності)
галузі знань «22 Охорона здоров'я»
(шифр, назва галузі знань)
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(назва рівня вищої освіти)

ВИКЛАДАЧІ



ДОЛЖИКОВА
Олена
Вікторівна

dolzhikova.elena20@gmail.com



МАТВІЙЧУК
Олена
Петрівна

matviychukelen@gmail.com

- 1. Назва закладу вищої освіти та підрозділу:** Національний фармацевтичний університет, кафедра клінічної лабораторної діагностики
- 2. Адреса:** м. Харків, вул. Валентинівська, 4, 3-й поверх, т. 057-706-47-87.
- 3. Веб-сайт:** <http://labdiag.nuph.edu.ua>

4. Інформація про викладачів:

Должикова Олена Вікторівна

Доктор фармацевтичних наук, доцент кафедри клінічної лабораторної діагностики Національного фармацевтичного університету. Досвід наукової діяльності – 21 рік, досвід науково-педагогічної діяльності – 20 років. Читає курси: «Лабораторна діагностика» (для спеціальності «Фармація» укр., рос., англ. мовами), «Гігієна з гігієнічною експертизою», «Санітарно-гігієнічна експертиза», «Судова медицина», «Судова медицина. Медичне законодавство», «Гігієна медико-фармацевтичних організацій». Наукові інтереси: фармакологія, токсикологія, клінічна лабораторна діагностика, клінічна хімія.

Матвійчук Олена Петрівна

Кандидат біологічних наук, асистент кафедри клінічної лабораторної діагностики Національного фармацевтичного університету. Досвід наукової діяльності – 10 років, «Лабораторна діагностика» (для спеціальності «Фармація» укр., рос., англ. мовами). Наукові інтереси: лабораторна діагностика, фармакологія.

5. Консультації відбуваються на кафедрі клінічної лабораторної діагностики згідно розкладу консультацій.

6. Коротка анотація: освітня компонента «Гігієна з гігієнічною експертизою» є обов'язковою дисципліною для першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 224 Технології медичної діагностики та лікування, освітня програма «Лабораторна діагностика». Підсумковий контроль – іспит.

7. Мета освітньої компоненти: метою вивчення освітньої компоненти «Гігієна з гігієнічною експертизою» є формування загальних знань про гігієну як основну дисципліну природоохоронного та профілактичного спрямування, вивчення впливу факторів навколишнього середовища на організм, формування систематизованих знань про гігієну, гігієнічну експертизу та їх вплив на організм людини; розвиток у студентів наукового світогляду про гігієну, як наукову дисципліну; її цілі, завдання, зміст і значення, формування гігієнічного мислення при вирішенні завдань з охорони навколишнього середовища, здоров'я дітей та підлітків, умов праці різних категорій населення, «безпеки харчових продуктів тощо, висвітлення гігієнічних вимог і нормативів, необхідних у роботі лаборанта (медицина).

8. Компетентності відповідно до освітньої програми:

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово.

ЗК 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Hard-skills / Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК 1. Здатність здійснювати безпечну професійну практичну діяльність згідно з протоколами, рекомендаціями щодо безпеки та діючим законодавством.

ФК 2. Здатність здійснювати збір та верифікацію даних, прийом та обробку зразків згідно з протоколами.

ФК 3. Здатність проводити аналіз зразків та здійснювати валідацію результатів згідно з існуючими протоколами.

ФК 4. Здатність застосувати сучасні методи та технології дослідження тканин та зразків різного походження у лабораторіях різного профілю та розуміння принципів дії цих методів.

ФК 5. Здатність інтерпретувати результати на основі наукового знання, розуміючи взаємозв'язок між результатами аналізу, діагнозом, клінічною інформацією та лікуванням, та представляти і повідомляти результати належним чином та документувати конфіденційні дані.

ФК 6. Здатність застосовувати та поширювати принципи управління якістю та ефективного використання ресурсів; брати участь у внутрішньо-лабораторному контролі якості.

ФК 7. Здатність застосовувати навички критичного мислення для конструктивного розв'язання проблем.

ФК 8. Здатність застосовувати навички лабораторного дослідження для аналізу,

оцінювання або розв'язання проблем.

ФК 10. Здатність компетентно та професійно взаємодіяти з пацієнтами, колегами, медичними працівниками, іншими фахівцями, застосовуючи різні методи комунікації.

ФК 11. Здатність дотримуватися нормативних та етичних вимог до професійної діяльності та захищати право пацієнта на отримання допомоги/медичних послуг на належному рівні. Дотримуватись та впроваджувати стандарти професійної діяльності.

ФК 12. Готовність до безперервного професійного розвитку.

ФК 13. Здатність комбінувати поєднання різних технологічних прийомів лабораторних досліджень для вирішення професійних завдань.

ФК 14. Готовність виконувати точно та якісно дослідження, удосконалювати методики їх проведення та навчати інших.

9. Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Проводити підготовку оснащення робочого місця та особисту підготовку до проведення лабораторних досліджень, з дотриманням норм безпеки та персонального захисту, забезпечувати підготовку до дослідження зразків різного походження та їх зберігання.

ПРН 2. Визначати якісний та кількісний склад речовин та їх сумішей. Демонструвати використання знань про морфологічні зміни тканин і органів для діагностики патологічних станів, виявляти помилкові результати та вживати заходи щодо їх корекції.

ПРН 3. Застосовувати сучасні комп'ютерні та інформаційні технології.

ПРН 15. Виконувати лабораторні дослідження для діагностики паразитарних інвазій.

ПРН 16. Виконувати санітарно-гігієнічні дослідження об'єктів довкілля, фізичних і хімічних факторів, антропогенних впливів тощо з підготовкою заключення.

ПРН 17. Надавати першу медичну допомогу та забезпечувати лабораторно-діагностичну складову в умовах війни та надзвичайних ситуацій.

10. Статус освітньої компоненти: Обов'язкова

11. Пререквізити освітньої компоненти: «Медична біологія», «Медична та біологічна фізика», «Аналітична хімія», «Медична хімія», «Біологічна хімія», «Біоорганічна хімія», «Фізіологія», «Патологічна фізіологія», «Мікробіологія, вірусологія та імунологія з мікробіологічною діагностикою».

12. Обсяг освітньої компоненти: 435 годин 14,5 кредитів ECTS, лекції – 35 год., практичні заняття – 169 год., самостійна робота – 231 год.

13. Організація навчання:

Формат викладання освітньої компоненти: проведення лекцій і практичних занять для кращого розуміння тем.

Зміст освітньої компоненти:

Змістовий модуль 1. Вступ. Гігієна як наука. Історія розвитку гігієни. Санітарно-гігієнічна служба в Україні. Гігієнічне оцінювання чинників довкілля.

Тема 1. Вступ. Гігієна як наука. Історія розвитку гігієни.

Тема 2. Санітарно-гігієнічна служба в Україні. Нормативна база санітарногігієнічної служби.

Тема 3. Гігієна повітря.

Тема 4. Фізичні та хімічні чинники забруднення повітря. Методи санітарногігієнічного дослідження повітря.

Змістовий модуль 2. Гігієна і санітарно-гігієнічна експертиза ґрунту, води та водопостачання. Гігієна житла.

Тема 5. Гігієна ґрунту.

Тема 6. Очищення населених пунктів (місць).

Тема 7. Гігієна води і водопостачання населених пунктів (місць). Гігієнічні вимоги до якості питної води.

Тема 8. Гігієна житла. Планування і забудова населених пунктів (місць).

Змістовий модуль 3. Гігієнічне оцінювання раціонального харчування, харчових продуктів. Гігієнічне оцінювання методів консервування харчових продуктів.

Гігієнічне оцінювання харчових отруень, підприємств громадського харчування.

Тема 9. Гігієна харчування.

Тема 10. Лікувально-профілактичні дієти. Лабораторний контроль дієтичного харчування в лікувально-профілактичних установах.

Тема 11. Гігієнічна характеристика харчових продуктів тваринного і рослинного походження. Методи консервування харчових продуктів.

Тема 12. Харчові отруєння мікробної етіології та немікробного походження.

Тема 13. Гігієна громадського харчування.

Змістовий модуль 4. Гігієна дітей і підлітків.

Тема 14. Завдання гігієни дітей і підлітків.

Тема 15. Гігієнічні вимоги до планування обладнання, мікроклімату, вентиляції, освітлення дитячих дошкільних закладів і шкіл.

Тема 16. Гігієнічні вимоги до дитячих меблів, іграшок, підручників, шкільних парт, дощок.

Тема 17. Гігієна навчально-виховного процесу. Медичне обслуговування шкіл.

Змістовий модуль 5. Особиста гігієна. Гігієна лікувально-профілактичних закладів.

Тема 18. Значення особистої гігієни для збереження і зміцнення здоров'я.

Тема 19. Загартовування організму.

Тема 20. Гігієна лікувально-профілактичних закладів.

Тема 21. Санітарно-гігієнічні і протиепідемічні норми і правила в лікувально-профілактичних закладах.

Змістовий модуль 6. Гігієна праці та оздоровчі заходи.

Тема 22. Гігієна праці.

Тема 23. Виробнича санітарія та гігієна праці. Фізичні фактори виробничого середовища.

Тема 24. Вплив хімічних факторів виробничого середовища.

Тема 25. Виробничі шкідливості та професійні захворювання.

Тема 26. Особливості гігієни праці у сільськогосподарському виробництві. Медико-санітарні частини і медичні пункти промислових підприємств, профілактична спрямованість їх роботи.

Змістовний модуль 7. Основи радіаційної гігієни

Тема 27. Гігієнічні основи радіаційної безпеки.

Тема 28. Методика радіаційного контролю при роботі з джерелами іонізуючих випромінювань.

Тема 29. Гігієнічна оцінка протирадіаційного захисту персоналу і радіаційної безпеки пацієнтів при застосуванні радіонуклідів та інших джерел іонізуючих випромінювань в лікувальних установах.

Змістовний модуль 8. Методи санітарно-епідеміологічного контролю та нагляду при надзвичайних ситуаціях

Тема 30. Гігієна польового розміщення військ, цивільних формувань і населення в період надзвичайних ситуацій та катастроф мирного і військового часу.

Тема 31. Основи організації і проведення санітарного нагляду за водопостачанням

особового складу формувань на період надзвичайних ситуацій і катастроф та у воєнний час.

Тема 32. Основи організації і проведення санітарного нагляду за харчуванням особового складу формувань на період надзвичайних ситуацій і катастроф та під час війни.

Тема 33. Організація і проведення медичної експертизи продовольства у польових умовах при надзвичайних ситуаціях та в умовах бойових дій за допомогою табельних засобів.

14. Види та форми контролю:

Види та форми контролю:

Поточний контроль: усне опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних (розрахункових) задач.

Контроль змістових модулів: усне опитування, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних (розрахункових) задач.

Семестровий контроль: відповіді на теоретичні питання, складання тестових завдань, вирішення ситуаційних (розрахункових) задач.

Форма семестрового контролю: семестровий диференційований залік.

Умови допуску до контролю змістових модулів: для допуску до контролю змістового модуля необхідна наявність мінімальної кількості балів за теми (заняття) змістового модулю.

Умови допуску до семестрового контролю: поточний рейтинг більше 60 балів, відсутність невідпрацьованих пропусків практичних занять, виконання всіх вимог, які передбачені робочою програмою освітньої компоненти.

15. Система оцінювання з освітньої компоненти:

Система оцінювання з освітньої компоненти:

Результати семестрового контролю у формі диференційованого заліку оцінюються за шкалою ECTS, 100-бальною та чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Бали з освітньої компоненти нараховуються за таким співвідношенням:

Види оцінювання	Максимальна кількість балів (% від кількості балів за модуль - для змістових модулів)
МОДУЛЬ 1	
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
Семестровий контроль з модуля 1	100
МОДУЛЬ 2	
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50

поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
Семестровий контроль з модуля 2	100
МОДУЛЬ 3	
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
Семестровий контроль з модуля 3	100
МОДУЛЬ 4	
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
поточний контроль – 3-5 балів, змістовий модульний контроль – 18-30 балів. Форми контролю: усне опитування, письмовий теоретичний та тестовий контроль	50
Семестровий контроль з модуля 4	100

Самостійна робота здобувачів вищої освіти оцінюється під час поточного контролю та під час контролю змістового модуля

16. Політики освітньої компоненти:

Політика щодо академічної доброчесності. Ґрунтується на засадах академічної доброчесності, наведених в ПОЛ «Про заходи щодо запобігання випадків академічного плагіату у НФаУ». Списування при оцінюванні успішності здобувача вищої освіти під час контрольних заходів на практичних (семінарських, лабораторних) заняттях, контролю змістових модулів та семестрового екзамену заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача освіти є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування занять. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відвідувати навчальні заняття (ПОЛ «Про організацію освітнього процесу НФаУ») згідно з розкладом (<https://nuph.edu.ua/rozklad-zanyat/>), дотримуватися етичних норм поведінки.

Політика щодо дедлайнів, відпрацювання, підвищення рейтингу, ліквідації академічної заборгованості. Відпрацювання пропущених занять здобувачем вищої освіти здійснюється відповідно до ПОЛ «Положення про відпрацювання студентами пропущених навчальних занять та порядок ліквідації академічної різниці в навчальних планах у НФаУ» згідно з встановленим на кафедрі графіком відпрацювань пропущених занять. Підвищення рейтингу та ліквідація академічної заборгованості з освітньої компоненти здійснюється здобувачами освіти відповідно до порядку, наведеного в ПОЛ «Про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у НФаУ».

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених кафедрою для виконання видів письмових робіт з освітньої компоненти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – до 20% від максимальної кількості балів за даний вид роботи.

Політика щодо оскарження оцінки з освітньої компоненти (апеляції). Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження (апеляцію) оцінки з освітньої компоненти, отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до ПОЛ «Положення про оскарження результатів семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у НФаУ».

17. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення дисципліни:

Обов'язкова література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиена в фармации : Уч. пособие / Л.С. Стрельников, В.В. Чекиткина, О.П. Стрилец и др. – Х.: НФаУ, 2009. – 392 с. 2. Гігієна праці і виробнича санітарія. / І.І. Даценко, М.Б. Шегедин, Н.В. Москвяк, О.Ю.Назар. – Київ, «Здоров'я», 2002. – С. 100-102. 3. Гігієна харчування з основами нутріціології / В. І. Ципріян та ін. Навчальний посібник. - К.: Здоров'я, 1999. - 568 с. 4. Гігієна та екологія / МОЗ України, Нац. мед. ун-т ім. О.О. Богомольця; ред. В. Г. Бардов. – Вінниця: Нова книга, 2006. – 720 с. 5. Даценко І. І., Габович Р. Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології. К.: Здоров'я, 1999. - 692 с 6. Даценко І. І., Денесюк О. Б., Долошинський С. Л., Пластунов Б. Л., Толмачова Є. І., Шегедин М. Б. Загальна гігієна. Посібник для практичних занять. - Львів: Світ, 2001. - 272 с. 7. Загальна гігієна з основами екології: Підручник / За ред. В. А. Кондратюка.- Тернопіль: Укрмедкнига, 2003. - 592 с. 8. Техніка санітарно-гігієнічних досліджень : Нав. посібник / Г.О. Литвинова. – К.: Вища шк., 1995. – 282 с.
Додаткова література для поглибленого вивчення освітньої компоненти	<ol style="list-style-type: none"> 9. Визначення вмісту рухомих форм важких металів (Со, Сu, Сd, Ні, Рb, Zn, Мn, Fe) у ґрунті в Ін НСІ на атомно-абсорбційному спектрофотометрі /Методи аналізів ґрунтів і рослин. Харків: ННЦ ІГА. – 1991. – С. 175-192. 10. Глосарій термінів з хімії // Й. Опейда, О. Швайка. Ін-т фізико-органічної хімії та вуглехімії ім. Л. М. Литвиненка НАН України, Донецький національний університет — Донецьк: «Вебер», 2008. — 758 с. 11. Гадаскина И. Яды – вчера и сегодня. – Л.: Наука, 1988. – 138 с. Руководство по гигиене труда. В 2-х томах. Том 1/ Под ред. Н.Ф.Измерова .– М.: Медицина, 1987. – С. 225-245 12. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" (Введений в дію Постановою ВР № 4005-ХІІ від 24.02.94, ВВР, 1994, № 27, ст.219. Із змінами, внесеними згідно із Законами № 901-VІІІ від 23.12.2015, ВВР, 2016, № 4, ст.44). 13. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

	<p>14. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.</p> <p>15.</p> <p>16. Кузякова И. Ф., Романенков В. А., Кузяков Я. В. Применение метода геостатистики при обработке результатов почвенных и агрохимических исследований // Почвоведение. – 2001. – № 11. – С. 1365-1376.</p> <p>17. Лужников Е.А., Костомарова Л.Г. Острые отравления: руководство для врачей. — М.: «Медицина», 1989. — 432 с.</p> <p>18. Наказ МОЗ України та МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».</p> <p>19. Державні санітарні норми та правила при роботі з джерелами електромагнітних полів (ДСНіП 3.3.6.096-2002) (N 476, 18.12.2002, Наказ, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>20. Гігієнічний норматив "Перелік речовин, продуктів, виробничих процесів, побутових та природних факторів, канцерогенних для людини" (N 7, 13.01.2006, Наказ, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>21. Орієнтовні безпечні рівні впливу (ОБРВ) шкідливих речовин в повітрі робочої зони (N 5203-90, 07.12.1990, Правила, Главный государственный санитарный врач СССР).</p> <p>22. Орієнтовні допустимі рівні (ОДР) шкідливих речовин у воді водних об'єктів господарсько-питного та культурно-побутового водокористування (N 5311-90, 28.12.1990, Правила, Главный государственный санитарный врач СССР).</p> <p>23. Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) (N 201, 09.07.1997, Правила, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>24. Державні санітарні правила і норми безпеки іграшок та ігор для здоров'я дітей. Державні санітарні правила і норми ДСанПіН 5.5.6.012-98 (N 12, 30.12.1998, Правила, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>25. Державні санітарні правила та норми. 2. Комунальна гігієна. 2.7. Грунт, очистка населених місць, побутові та промислові відходи, санітарна охорона ґрунту. "Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення" ДСанПіН 2.2.7.029-99 (N 29, 01.07.1999, Правила, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>26. Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01 (N 63, 14.08.2001, Правила, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>27. Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській</p>
--	---

	<p>сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті (N 137, 20.09.2001, Перелік, Міністерство охорони здоров'я України).</p> <p>28. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) (19.03.1991, Правила, Органи влади СРСР).</p> <p>29. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі (N 5781-91, 16.04.1991, Правила, Органи влади СРСР). Постанова кабінет міністрів України від 22 лютого 2006 р. N 182 «Про затвердження Порядку проведення державного соціально-гігієнічного моніторингу».</p> <p>30. "Перелік санітарно-гігієнічних норм. Гранично допустимі рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті". – Київ, 1995 р. Затв. МОЗ України 10.06.95 р.</p> <p>31. СанПін 42-123-45-40-87 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения".</p> <p>32. СанПін 42-123-45-40-86 «Допустимые количества миграции (ДКМ) химических веществ, выделяющихся из полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и методы их определения».</p> <p>33. СанПін 42-123-4089-86 "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах"</p> <p>34. "Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов". ГОСТ: 26927-86, 26928-86, 26929-86, 26930-86, 26931-86, 26932-86, 26933-86, 26934-86, 26935-86.</p> <p>35. "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства", № 3049-84.</p> <p>36. "Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства", № 2944-83</p> <p>37. "Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства", № 3208-85.</p> <p>38. СанПін 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы содержания гистамина в рыбопродуктах".</p> <p>39. "Временные гигиенические нормативы содержания N-нитрозаминов в пищевых продуктах", № 4228-85.</p> <p>40. СанПін 42-123-4619-88 "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения".</p> <p>41. "Рекомендации по унифицированным методам медико-биологической оценки пищевых белков", № 128-22/134-89.</p> <p>42. Наказ МОЗ України від 29.12.2012 № 1138 Про</p>
--	--

	<p>затвердження Державних санітарних норм та правил «Матеріали та вироби текстильні, шкіряні і хутрові. Основні гігієнічні вимоги».</p> <p>43. Постанова МОЗ України № 41 від 13.12.2002. Про затвердження методичних вказівок "Гігієнічна регламентація лакофарбових матеріалів, призначених для застосування у будівництві".</p>
<p>Актуальні електронні інформаційні ресурси (журнали, сайти тощо) для поглибленого вивчення освітньої компоненти</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.library@nuph.edu.ua – бібліотека Харківського національного фармацевтичного університету. 2. http://www.kh.med.bibc@ukr.net – Харківська державна медична бібліотека. 3. Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленка. 4. www.arsenicum.net – інформаційний сайт про миш'як. 5. http://www.cct.com.ua/oh_pr/11.1.10.html – державні санітарні правила і норми 6. www.emed.org.ua – медична література. 7. http://profmed.at.ua/index/gigienichni_vimogi_do_ustatkuvannja_ditjachikh_ustanov/0-199 – профілактична медицина. 8. http://vet.gov.ua/node/2264 — перелік методик вимірювань та методів визначення вмісту (рівнів) забруднювачів та інших речовин хімічного, біологічного чи іншого походження в харчових продуктах та продовольчій сировині.
<p>Система дистанційного навчання Moodle</p>	<p>https://pharmel.kharkiv.edu/moodle/course/view.php?id=4236</p>