



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет медико-фармацевтичних технологій
Кафедра Клінічної лабораторної діагностики

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ЕКСПЕРТИЗА

**РОБОЧА ПРОГРАМА
освітньої компоненти**

підготовки другий (магістерський) рівень

галузі знань 22 Охорона здоров'я

спеціальності 224 Технології медичної діагностики та лікування

освітньої програми «Лабораторна діагностика»

спеціалізації (й) -

2023 рік

Робоча програма освітньої компоненти «Санітарно-гігієнічна експертиза» спеціальності **224 Технології медичної діагностики та лікування** освітньої програми «**Лабораторна діагностика**» здобувачів вищої освіти 1 курсу (1,6д).

Розробники:

Должикова О.В. – доц. ЗВО каф. клінічної лабораторної діагностики,
д.фарм.н., доц.

Робоча програма розглянута та затверджена на засіданні кафедри клінічної лабораторної діагностики НФаУ

Протокол від «31» серпня 2023 року № 1

Зав. кафедри



проф. Римма СРЬОМЕНКО

Робоча програма схвалена на засіданні профільної методичної комісії з біомедичних дисциплін

Протокол від «01» вересня 2023 року № 1

Голова профільної комісії



проф. Надія КОНОНЕНКО

1. Опис освітньої компоненти

Мова навчання: українська

Статус освітньої компоненти: обов'язкова

Передумови вивчення освітньої компоненти: «Санітарно-гігієнічна експертиза» базується на вивченні студентами медичної біології, медичної та біологічної фізики, медичної хімії, біохімії та біоорганічної хімії, морфологічних дисциплін, фізіології, гігієни з гігієнічною експертизою, мікробіології, вірусології та імунології з мікробіологічною діагностикою й інтегрується з цими дисциплінами.

Предметом вивчення освітньої компоненти «Санітарно-гігієнічна експертиза» є санітарно-гігієнічна, хімічна, фізична, радіаційна, біологічна безпечність товарів для споживачів, процесів (виробничих, технологічних), об'єктів (що проектуються чи діючих), обладнання.

Інформаційний обсяг освітньої компоненти. На вивчення освітньої компоненти відводиться 90 годин 3 кредити ECTS.

2. Мета та завдання освітньої компоненти

Метою викладання освітньої компоненти «Санітарно-гігієнічна експертиза» є формування систематизованих знань про теоретико-методологічні засади санітарно-гігієнічної експертизи, знання законодавчо-правових та нормативних основ діяльності, здатність використовувати професійно-профільні знання, практичні навички та уміння для оцінки навколишнього середовища як джерела етіологічних факторів ризику, виникнення і розповсюдження захворювань, здійснювати відбір проб для санітарно-гігієнічної експертизи, проводити складні фізико-хімічні дослідження з подальшою їх інтерпретацією.

Основними **завданнями** освітньої компоненти «Санітарно-гігієнічна експертиза» є забезпечення теоретичної і практичної підготовки студентів до здійснення державної санітарно-епідеміологічної експертизи у відповідності до вимог санітарного законодавства України, оволодіння специфікою процесу дослідження, аналізу та інтерпретації отриманих результатів з подальшою видачею висновків щодо відповідності до вимог Держстандартів України, на підставі вивчення впливу факторів навколишнього середовища на організм і здоров'я закладає основи профілактики захворювань, охорони праці.

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Освітня компонента «Санітарно-гігієнічна експертиза» забезпечує набуття здобувачами освіти **компетентностей:**

інтегральна:

- Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми під час професійної діяльності в галузі лабораторної медицини та в освітньому процесі, що передбачає застосування теоретичних засад і методів лабораторної діагностики з метою комплексної оцінки морфологічного та функціонального стану органів і систем пацієнтів; встановлювати лабораторний діагноз, проводити санітарно-гігієнічну експертизу.

загальні (ЗК):

- **ЗК 1.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
- **ЗК 3.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
- **ЗК 5.** Здатність вчитись і оволодівати сучасними знаннями
- **ЗК 6.** Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

- **ЗК 8.** Здатність працювати автономно.
- **ЗК 9.** Здатність працювати в команді.

фахові (ФК, спеціальні):

- **ФК 1.** Навички оцінювання організації та якості надання різних видів медичної допомоги та санітарно-епідеміологічного благополуччя населення
- **ФК 12.** Здатність за результатами санітарно-гігієнічних досліджень чинників навколишнього та виробничого середовищ, харчових продуктів, обстежень закладів охорони здоров'я, радіометричних досліджень, оцінювати їх безпечність, відповідність до вимог санітарного законодавства України.

Інтегративні кінцеві *програмні результати навчання* (ПРН), формуванню яких сприяє освітня компонента:

- **ПРН 4.** Аналізувати результати досліджень морфологічно-функціонального стану організму та довкілля, оцінювати значимість показників.
- **ПРН 5.** Аргументувати висновки та виявляти зв'язки між сучасними концепціями в організації процесу управління на кожному етапі професійної діяльності.
- **ПРН 6.** Здатність до оцінювання впливу навколишнього середовища, соціально-економічних та біологічних детермінант на стан здоров'я індивідуума, сім'ї, популяції.
- **ПРН 10.** Виявляти, узагальнювати та вирішувати проблеми, що виникають в процесі професійної діяльності та формувати почуття відповідальності за виконану роботу.
- **ПРН 14.** Здатність до проведення заходів щодо організації, інтеграції надання лабораторної допомоги населенню та проведення маркетингу лабораторних послуг.
- **ПРН 15.** Координувати, модифікувати і комбінувати різні методи дослідження з метою виконання типових і нетипових професійних завдань.
- **ПРН 16.** Виконувати точно та якісно лабораторні дослідження, удосконалювати методики їх проведення, забезпечувати якість клінічних лабораторних досліджень, достовірність і єдність результатів та навчати інших.

У результаті вивчення освітньої компоненти здобувач освіти повинен *знати:*

- законодавчо-правові та нормативні основи діяльності санітарно-гігієнічної служби,
- джерела етіологічних факторів ризику, виникнення і розповсюдження захворювань,
- характер впливу несприятливих чинників зовнішнього середовища на організм людини, колективу, популяції
- методики санітарно-гігієнічної експертизи,
- методи профілактики захворювань;

вміти (результати навчання):

- аналізувати результати досліджень морфологічно-функціонального стану організму та довкілля, оцінювати значимість показників.
- аргументувати висновки та виявляти зв'язки між сучасними концепціями в організації процесу управління на кожному етапі професійної діяльності.
- здатність до оцінювання впливу навколишнього середовища, соціально-економічних та біологічних детермінант на стан здоров'я індивідуума, сім'ї, популяції.
- здатність до проведення заходів щодо організації, інтеграції надання лабораторної допомоги населенню та проведення маркетингу лабораторних послуг.
- координувати, модифікувати і комбінувати різні методи дослідження з метою виконання типових і нетипових професійних завдань.
- працювати з нормативною та законодавчою літературою,
- проводити санітарно-гігієнічну експертизу води, повітря, ґрунту, харчових продуктів, іграшок та інших об'єктів зовнішнього середовища,
- проводити складні фізико-хімічні дослідження з подальшою їх інтерпретацією,

- обґрунтувати результати досліджень об'єктів навколишнього середовища для оцінки їх відповідності до вимог Держстандартів України.
володіти:
- методами санітарно-гігієнічної експертизи харчових продуктів, повітря населених пунктів та робочої зони, ґрунту, меблів, посуду тощо;
- технологіями хроматографії, газохроматографії, атомної абсорбції, полярографії, атомної абсорбції, інверсійної вольтамперометрії тощо,
- методами ведення медичної документації.

4. Структура освітньої компоненти

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах					
	денна форма					
	усьо го	у тому числі				
л		сем.	пз	лаб.	с. р.	
Змістовий модуль 1. Державна санітарно-гігієнічна експертиза, основні положення та організація. Вимоги до доброякісності та безпечності імпортованих товарів, харчових продуктів, продовольчої сировини та їх санітарно-гігієнічна експертиза						
Тема 1. Державна санітарно-епідеміологічна та санітарно-гігієнічна експертиза, як елемент соціально-гігієнічного моніторингу. Основні положення та організація.	13	2	-	3	-	8
Тема 2. Державна санітарно-гігієнічна експертиза імпортованих товарів.	9	1	-	3	-	5
Тема 3. Державна санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини. Контроль змістового модулю.	19	1	-	6	-	12
Разом за змістовим модулем 1	41	4	-	12	-	25
Змістовий модуль 2. Вимоги до доброякісності та безпечності товарів народного вжитку, сировини, обладнання, нормативної документації та їх санітарно-гігієнічна експертиза						
Тема 4. Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів для дітей та підлітків.	10	2	-	3	-	5
Тема 5. Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання.	9	1	-	3	-	5
Тема 6. Державна санітарно-гігієнічна експертиза полімерів та синтетичних матеріалів.	9	1	-	3	-	5
Тема 7. Державна санітарно-гігієнічна експертиза нормативної документації. Контроль змістового модулю.	9	1	-	3	-	5
Разом за змістовим модулем 2	37	5	-	12	-	20
Семестровий диф. залік з модуля «Санітарно-гігієнічна експертиза»	12	-	-	3	-	9
Семестровий екзамен	-	-	-	-	-	-
<i>Усього годин</i>	90	9	-	27	-	54

5. Зміст програми освітньої компоненти

Змістовий модуль 1. Державна санітарно-гігієнічна експертиза, основні положення та організація. Вимоги до доброякісності та безпечності імпортованих товарів, харчових продуктів, продовольчої сировини та їх санітарно-гігієнічна експертиза

Тема 1. Державна санітарно-епідеміологічна та санітарно-гігієнічна експертиза, як елемент соціально-гігієнічного моніторингу. Основні положення та організація.

Основні документи (закони України, Постанови кабінету міністрів України,

Державні санітарні правила і норми (ДСанПіН), які регламентують проведення санітарно-епідеміологічної та санітарно-гігієнічної експертизи.

Основні об'єкти санітарно-гігієнічної експертизи (проекти міждержавних, національних, регіональних, місцевих і галузевих програм соціально-економічного розвитку; інвестиційні проекти і програми у випадках і порядку, встановлених законодавством; схеми, передпроектна документація, що стосується районного планування і забудови населених пунктів, курортів тощо; проектна документація на відведення земельних ділянок, техніко-економічні обґрунтування і розрахунки, проекти будівництва, розширення, реконструкції об'єктів будь-якого призначення; проекти нормативно-технічної, інструкційно-методичної документації, що стосується здоров'я та середовища життєдіяльності людини; речовини, матеріали та небезпечні фактори, використання, передача або збут яких може завдати шкоди здоров'ю людей; документація на розроблювані техніку, технології, устаткування, інструменти тощо; діючі об'єкти, у тому числі військового та оборонного призначення; сировина, напівфабрикати, готові продукти рослинного і тваринного походження, а також товар і його упакування, технологічні процеси, виробничий і обслуговуючий персонал).

Основні завдання санітарно-гігієнічної експертизи (визначення безпеки господарської та іншої діяльності, умов праці, навчання, виховання, побуту, що прямо чи побічно негативно впливають або можуть вплинути на здоров'я населення; встановлення відповідності об'єктів експертизи вимогам санітарних норм; оцінка повноти та обґрунтованості санітарних і протиепідемічних заходів; оцінка можливого негативного впливу небезпечних факторів, пов'язаних із діяльністю об'єктів експертизи, визначення ступеня створюваного ними ризику для здоров'я населення, встановлення критеріїв безпечності (показники, гранично допустимі рівні, вміст, концентрації, тощо)).

Етапи, які включає в себе Державна санітарно-епідеміологічна експертиза (звернення заявника до установ, закладів державної санітарно-епідеміологічної служби України; здійснення вимірювань, досліджень об'єктів, наукового обґрунтування відповідних вимог щодо об'єкта експертизи (показників безпеки та умов використання тощо) та оформлення звіту проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи та оформлення її результатів у вигляді протоколу експертизи; підготовка проекту висновку; затвердження висновку експертизи та внесення його до реєстру висновків експертизи).

Види санітарно-гігієнічної експертизи (санітарно-гігієнічна, санітарно-епідеміологічна, санітарно-токсикологічна).

Гігієнічне значення компонентів атмосферного повітря та механізм впливу різних концентрацій бензапірену на організм. Відбирати проби повітря з метою визначення ступеня забруднення, проводити дослідження по визначенню бензапірену в повітряному середовищі та обґрунтовувати гігієнічний висновок щодо ступеня шкідливості середовища.

Тема 2. Державна санітарно-гігієнічна експертиза імпортованих товарів

Необхідні документи, які повинні бути надані в СЕС для проведення санітарно-гігієнічної експертизи імпортованих товарів (Дані щодо реєстрації об'єкта експертизи в країні-виробника (для зарубіжної продукції) та перелік країн, де зареєстрований об'єкт експертизи. Рекомендації із застосування та технологічна інструкція експлуатації. Документи з країни-постачальника (виробника), що засвідчують санітарну доброякісність епідемічну безпечність об'єкта експертизи. Лист від виробника (власника) про надання зразків або акт відбору зразків для проведення досліджень. Нормативний документ та технічна документація, у відповідності до яких виготовлений об'єкт експертизи, а також технологічна документація (процес, регламент, інструкція тощо) (за наявності). Зразки об'єкта експертизи та документи, які засвідчують їх відповідність зразкам закупівлі. Протоколи досліджень об'єкта експертизи за показниками якості та безпеки, якщо дослідження проводились раніше, в іншій лабораторії (установі), у тому числі за кордоном (за наявності). Акт про обстеження підприємства (за наявності); висновки галузевих експертів або фахівців та інші матеріали, що характеризують її виробництво за показниками безпечності та інші документи (за необхідності).

Завдання санітарного нагляду стосовно якості товарів, які імпортуються, – відповідність вимогам державних та міжнародних стандартів встановленим гігієнічним показникам якості та епідемічної безпечності.

Органи, які уповноважені проводити експертизу доброякісності та безпечності імпортованої продукції (СЕС, науково-дослідні інститути).

Методи оцінки доброякісності та безпечності імпортованих товарів (фізичні, хімічні, біологічні, молекулярно-генетичні тощо).

Складання акту експертизи згідно чинного законодавства України.

Тема 3. Державна санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини.

Основні завдання державного регулювання належної доброякісності та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини – забезпечення гарантій щодо: доброякісності та безпечності для життя і здоров'я людини у разі їх споживання і використання; виробництва в умовах, що відповідають установленим вимогам технології, санітарних норм та правил, безпечності та збереження навколишнього природного середовища; виробництва із застосуванням дозволених продовольчої сировини і супутніх матеріалів; повноти і достовірності інформації про їх властивості та відповідності вимогам нормативних документів щодо якості та безпечності; їх реалізації відповідно до правил торгівлі.

Якість продовольчої сировини і харчових продуктів та фактори, які її формують. Групи показників, які характеризують безпечність харчових продуктів (санітарна доброякісність – відсутність у продукті ознак мікробної та фізико-хімічної денатурації, залишків екзогенних хімічних і отруйних речовин органічної та неорганічної природи, радіонуклідів у кількостях, що перевищують ГДК чи граничні допустимі рівні (ГДР); епідемічна безпека – відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами, відсутність гельмінтів та їх личинок, бактеріальних або грибкових токсинів, недозволених генно-модифікованих об'єктів тощо).

Держстандарти та гігієнічні нормативи для продовольчої сировини та продуктів харчової промисловості. Види гігієнічної експертизи продовольчої сировини і харчових продуктів (хімічний та біологічний моніторинг) та показання для її проведення. Порядок проведення експертизи харчових продуктів. Методики вимірювання вмісту (рівнів) забруднювачів в харчових продуктах та продовольчій сировині (солів важких металів, ксенобіотиків, пестицидів тощо). Правила відбору проб продуктів та сировини для лабораторного аналізу, консервації і опечатування для відправки в лабораторію. Оформлення акту виїмки проб. Заповнення супровідного бланку. Основні методи дослідження (хроматографічний, полярографічний, іонометричний, спектрофотометричний, спектральний тощо).

Загальна характеристика забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів солями важких металів. Максимальні межі залишків (ММЗ) для важких металів в харчових продуктах. Вимірювальна техніка та обладнання для підготовки проб. Основні джерела забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів свинцем та кадмієм. Дія свинцю та кадмію на організм людини. Методи відбору та підготовки проб для визначення важких металів в різних продуктах харчування. Загальна характеристика забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів ртуттю. Основні джерела забруднення харчових продуктів ртуттю. Методи визначення ртуті в харчових продуктах. Обробка, оцінка результатів досліджень. Оформлення висновку за результатами дослідження.

Пестициди, які використовуються для обробки продовольчих культур, їх класифікація. Дія хлорорганічних пестицидів, нітратів та нітритів на організм людини. Вимоги до методів кількісного визначення залишків пестицидів в харчових продуктах. Методичне забезпечення при проведенні дослідження пестицидів (хлорорганічних) у олій рослинній та зернових продуктах, нітритів та нітратів в овочах. Обробка, оформлення та оцінка результатів досліджень.

Радіологічний контроль за безпекою продовольчої сировини та харчових продуктів.

Основні критерії безпеки. Оформлення висновку за результатами дослідження.

Змістовий модуль 2. Вимоги до доброякісності та безпечності товарів народного вжитку, сировини, обладнання, нормативної документації та їх санітарно-гігієнічна експертиза

Тема 4. Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів для дітей та підлітків

Державні санітарні правила і норми, гігієнічні нормативи обов'язкові для виконання нормативні документи, що визначають критерії безпеки та нешкідливості товарів для здоров'я дітей та підлітків і вимоги щодо відповідності віковим морфофункціональним і психофізіологічним особливостям дітей.

Вимоги до сировини та матеріалів, показники якості і безпечності. Допустимі рівні виділення основних хімічних сполук з іграшок (ігор), книг, шкільних підручників та навчальних посібників в оточуючі середовища. Методики проведення санітарно-гігієнічних досліджень для оцінки безпечності товарів для дітей та підлітків (органолептичні, визначення стійкості захисно-декоративного покриття іграшок (ігор) до дії слини та вологості обробки, санітарно-хімічні, токсикологічні). Оформлення висновку за результатами санітарно-гігієнічної експертизи товарів для дітей та підлітків.

Тема 5. Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання

Державні санітарні правила і норми, гігієнічні нормативи безпечності товарів народного споживання.

Санітарно-гігієнічна експертиза посуду. ГДК хімічних сполук у побутовому посуді (токсичних речовин, зокрема, кадмію, полімерів тощо). Основні гігієнічні вимоги до посуду харчового призначення (нержавіючої сталі, хромонікелевих сплавів, алюмінієвого, дюралюмінієвого, емальованого, керамічного, із полімерних матеріалів).

Умови щодо зберігання харчів, які знаходились у різних упаковках та в металевій тарі, особливо оцинкованій. Отримання витяжки з проби. Проведення вимірювань методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії, газової хроматографії тощо. Обробка, оцінка результатів досліджень. Оформлення висновку за результатами дослідження.

Санітарно-гігієнічна експертиза меблів. Основні несприятливі виробничі фактори у деревообробній промисловості. Загальна характеристика меблів та полімерних матеріалів для меблів.

Джерела надходження етилацетату в повітря робочої зони. Фізико-хімічні властивості етилацетату. Отримання етилацетату в умовах виробництва та його застосування. Принципи гігієнічного нормування етилацетату на виробництві. ГДК етилацетату в повітрі робочої зони. Клінічні прояви гострого та хронічного отруєння. Профілактика забруднення повітря робочих приміщень етилацетатом. Методи визначення етилацетату в повітрі робочої зони. Вимоги безпеки при проведенні досліджень. Умови виконання аналізу. Оформлення висновку за результатами дослідження.

Дія на організм людини формальдегідів. ГДК формальдегідів для житлових приміщень, дитячих та шкільних закладів, на виробництві. Методи визначення формальдегідів у повітрі (колориметричні, спектрофотометричні тощо), їх чутливість, точність, селективність. Підготовка до виконання вимірів: відбір проб, техніка виконання пробо підготовки, приготування розчинів, підготовка скляного посуду та приладів. Обробка, оцінка результатів досліджень. Оформлення висновку за результатами дослідження.

Тема 6. Державна санітарно-гігієнічна експертиза полімерів та синтетичних матеріалів.

Поняття про полімери. Токсична дія полімерних матеріалів (ПМ) на організм людини. Застосування полімерних матеріалів в народному господарстві (в якості пластмасової упаковки продуктів харчування, матеріалів для перевезення і зберігання питної води, у будівництві як антикорозійних, декоративно-оздоблювальних покриттів тощо). Мета санітарно-гігієнічної експертизи ПМ – забезпечення безпеки і здоров'я працюючих і населення на етапах виробництва, зберігання, транспортування, застосування

ПМ. Основні компоненти ПМ (плівкоутворювачі, розчинники, лаки, фарби та ін). Здійснення гігієнічного регламентування ПМ: визначення ОБУВ та ГДК.

Види досліджень ПМ: одориметричні, санітарно-хімічні, санітарно-мікробіологічні (переважно для ПМ, призначених для застосування у харчовій промисловості, господарсько-питному водопостачанні житлових та громадських споруд), токсикологічні, санітарно-фізичні та ін.

Критерії оцінки санітарно-хімічних досліджень виробів із полімерних та комбінованих матеріалів, призначених для контактування з харчовими продуктами чи продовольчою сировиною.

Санітарний висновок за дослідженими зразками ПМ про безпечність та можливість використання даних зразків у відповідній області застосування.

Тема 7. Державна санітарно-гігієнічна експертиза нормативної документації

Основні завдання державного регулювання нормативної документації. Державна санітарно-гігієнічна експертиза документації підтверджує відповідність вітчизняної й імпортової продукції санітарним нормам і правилам, підтвердження є видача гігієнічного висновку.

Етапи проведення санітарно-гігієнічної експертизи нормативної документації (всіх наявних документів, які підтверджують, що продукція відповідає санітарним нормам, правилам : наявність дозвільної документації на проектування, виробництво, застосування продукції, технологій тощо; державну реєстрацію шкідливих факторів з видачею Комітетом з питань гігієнічного регламентування МОЗ України Сертифіката державної реєстрації шкідливого фактору, гігієнічного обстеження підприємства, установи, організації виробника продукції, технології, умов транспортування і збереження продукції з оформленням акту відповідності умов виробництва санітарним нормам і правилам, результати лабораторних досліджень зразків вітчизняної й імпортової продукції на відповідність санітарним нормам і правилам). Оформлення гігієнічного висновку про відповідність нормативної документації державним нормам і правилам щодо її безпечності.

Семестровий контроль модуля «Санітарно-гігієнічна експертиза».

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах
1.	Державна санітарно-епідеміологічна та санітарно-гігієнічна експертиза, як елемент соціально-гігієнічного моніторингу. Основні положення та організація.	2
2.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза імпортованих товарів.	1
3.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини.	1
4.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів для дітей та підлітків.	2
5.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання.	1
6.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза полімерів та синтетичних матеріалів.	1
7.	Державна санітарно-гігієнічна експертиза нормативної документації.	1
Усього годин		9

7. Теми семінарських занять

Не передбачено робочим навчальним планом

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах
1	Державна санітарно-епідеміологічна та санітарно-гігієнічна експертиза, як елемент соціально-гігієнічного моніторингу. Основні положення та організація.	3
2	Державна санітарно-гігієнічна експертиза імпортованих товарів.	3
3	Державна санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини.	6
4	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів для дітей та підлітків.	3
5	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання.	3
6	Державна санітарно-гігієнічна експертиза полімерів та синтетичних матеріалів.	3
7	Державна санітарно-гігієнічна експертиза нормативної документації.	3
8	Семестровий диф. залік з модуля «Санітарно-гігієнічна експертиза»	3
Усього годин		27

9. Теми лабораторних занять

Не передбачено робочим навчальним планом

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах
1	Державна санітарно-епідеміологічна та санітарно-гігієнічна експертиза, як елемент соціально-гігієнічного моніторингу. Основні положення та організація.	8
2	Державна санітарно-гігієнічна експертиза імпортованих товарів.	5
3	Державна санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини.	12
4	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів для дітей та підлітків.	5
5	Державна санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання.	5
6	Державна санітарно-гігієнічна експертиза полімерів та синтетичних матеріалів.	5
7	Державна санітарно-гігієнічна експертиза нормативної документації.	5
8	Підготовка до семестрового диф. заліку	9
Усього годин		54

Завдання для самостійної роботи

1. Закріплення знань теоретичного курсу.
2. Напрацювання вмінь щодо проведення профілактичних та оздоровчих заходів.
3. Формування професійного світогляду студента в області гігієни та санітарії.
4. Підготовка рефератів, повідомлень, доповідей з найбільш важливих розділів освітньої компоненти.
5. Виконання навчальних тестових завдань.
6. Участь у науково-дослідній роботі, студентської олімпіади з дисципліни.
7. Виступи з доповідями на студентських наукових конференціях.
8. Вивчення та вирішення ситуаційних завдань.

9. Інтерпретація результатів виконаних досліджень.

11. Критерії та порядок оцінювання результатів навчання

Максимально кількість балів, що присвоюється студентам при засвоєнні кожного модулю (залікового кредиту) – 100.

Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно з конкретними цілями кожної теми.

На кожному практичному занятті студент відповідає на тестові завдання за темою практичного заняття, вирішує задачі, стандартизовані питання, знання яких необхідно для розуміння поточної теми, питання лекційного курсу і самостійної роботи, які стосуються поточного заняття; демонструє знання і вміння практичних навичок відповідно до теми практичного заняття.

Схема нарахування та розподіл балів, які отримують студенти

В модулі 2 змістових модулі.

Поточне тестування та самостійна робота		Сума
Модуль 1		
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	60-100
Т (1-3)	Т (4-7)	
30-50	30-50	

Бали поточного контролю (змістовні модулі), отримані студентом протягом вивчення освітньої компоненти в рамках модулю, складаються з суми змістових модулів, загальна сума балів складає від 60 (мінімальна кількість) до 100 (максимальна кількість) балів.

Семестровий контроль здійснюється по завершенню вивчення модулю. До підсумкового контролю допускаються студенти, які виконали всі види робіт, передбачених навчальною програмою та при вивченні модулю набрали кількість балів, не меншу за мінімальну.

Форма проведення підсумкового контролю стандартизована і включає контроль теоретичної і практичної підготовки.

12. Форми поточного і підсумкового контролю успішності навчання

Поточна навчальна діяльність оцінюється під час кожного заняття: на практичному занятті тестовий письмовий контроль, контроль теоретичних знань, контроль практичних умінь та навичок.

Контроль засвоєння *змістового модулю* полягає у тестовому контролі знань.

Семестровий контроль проводиться у формі *семестрового заліку, семестрового диференційованого заліку*.

Форма підсумкового модульного контролю – семестровий диф. залік.

13. Методичне забезпечення

1. Мультимедійні лекції.
2. Інформаційні плакати і таблиці.
3. Методичні рекомендації за темами.
4. Перелік теоретичних питань і завдань для контролю змістових модулів, для самостійної роботи.
5. Тестові завдання з освітньої компоненти.
6. Навчальні та навчально-методичні видання.
7. Пакети білетів для змістових модулів, комплексної контрольної роботи.
8. Методичні рекомендації з освітньої компоненти для викладачів.
9. Методичні рекомендації до практичних занять, до самостійної роботи здобувачів вищої освіти.

14. Рекомендована література

Основна

1. Гігієна у фармації [Текст] : навч. посіб. для ВНЗ / Н. М. Кононенко [та ін.] ; НФаУ. - Х. : НФаУ : Золоті сторінки, 2016. - 296 с.

Допоміжна

1. Гігієна та екологія / МОЗ України, Нац. мед. ун-т ім. О.О. Богомольця ; ред. В. Г. Бардов. – Вінниця: Нова книга, 2006. – 720 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. 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.
4. 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).
5. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
6. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
7. Визначення вмісту рухомих форм важких металів (Co, Cu, Cd, Ni, Pb, Zn, Mn, Fe) у ґрунті в Ін НСІ на атомно-абсорбційному спектрофотометрі / Методи аналізів ґрунтів і рослин. Харків: ННЦ ІГА. – 1991. – С. 175-192.
8. 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.
9. Наказ МОЗ України та МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».
10. 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).
11. 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).
12. Орієнтовні безпечні рівні впливу (ОБРВ) шкідливих речовин в повітрі робочої зони (N 5203-90, 07.12.1990, Правила, Главный государственный санитарный врач СССР).
13. Орієнтовні допустимі рівні (ОДР) шкідливих речовин у воді водних об'єктів господарсько-питного та культурно-побутового водокористування (N 5311-90, 28.12.1990, Правила).
14. 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).
15. 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).
16. Державні санітарні правила та норми. 2. Комунальна гігієна. 2.7. Ґрунт, 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).
17. 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).
18. Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті (N 137, 20.09.2001, Перелік, Міністерство охорони здоров'я України).

19. 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).
20. 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».
21. "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.
22. Наказ МОЗ України від 29.12.2012 № 1138 Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Матеріали та вироби текстильні, шкіряні і хутрові. Основні гігієнічні вимоги».
23. Постанова МОЗ України № 41 від 13.12.2002. Про затвердження методичних вказівок "Гігієнічна регламентація лакофарбових матеріалів, призначених для застосування у будівництві".

15. Інформаційні ресурси, у т.ч. в мережі Інтернет

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. <https://korolenko.kharkov.com> – 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.
9. Сайт кафедри Клінічної лабораторної діагностики [Дистанційне навчання](https://pharmel.kharkiv.edu/moodle/course/view.php?id=3105) <https://pharmel.kharkiv.edu/moodle/course/view.php?id=3105>