



Силабус
навчальної дисципліни

**«ГІГІЕНА З ОСНОВАМИ ЕКОЛОГІЇ ТА ТЕХНІКОЮ
САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»**

| | |
|---|---|
| Галузь знань | 22 Охорона здоров'я |
| Спеціальність | 224 Технології медичної діагностики та лікування |
| Освітньо-професійна програма | Лабораторна діагностика |
| Освітній ступінь | лаборант (медицина) Фаховий молодший бакалавр |
| Статус дисципліни | Нормативна |
| Група | II ЛД-11 |
| Мова викладання | Українська |
| Кафедра, за якою закріплена дисципліна | Кафедра лабораторної медицини |
| Викладач курсу | Засанська Галина Михайлівна – асистент кафедри  |
| Контактна інформація викладача | halina.zasanska60@gmail.com |
| Консультації | Відповідно до розкладу консультацій. Можливі он-лайн консультації через ZOOM, Meet, або подібні ресурси. Для погодження часу он-лайн консультацій слід писати на електронну пошту викладача або дзвонити. |
| Сторінка курсу | |
| Опис навчальної дисципліни | Кількість кредитів –8,5 Загальна кількість годин – 255 Модулів –5 Рік підготовки – 2-й Семестр – 3-й і 4-й Лекції – 40 год. Семінари (практичні заняття, лабораторні заняття) – 152 год. Самостійна робота - 63 год. |
| Коротка анотація курсу | Дисципліна «Гігієна з основами екології та технікою санітарно-гігієнічних досліджень» є нормативною дисципліною з спеціальності «лабораторна діагностика». Навчальну дисципліну розроблено таким чином, щоб надати |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <p>здобувачам фахової передвищої освіти необхідні знання для підготовки молодшого бакалавра.</p> <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є здоров'я людини та фактори навколишнього середовища, які впливають на її здоров'я та суспільства в цілому.</p> |
| <p>Мета та цілі курсу</p> | <p>Метою вивчення нормативної/вибіркової дисципліни «Гігієна з основами екології та технікою санітарно-гігієнічних досліджень» є: розкриття теоретичних основ, методів та засобів дослідження факторів навколишнього середовища, їх впливу на здоров'я людини та суспільства в цілому, значення санітарно-гігієнічних норм, профілактичних заходів, які забезпечують оптимальні умови для життєдіяльності людини, збереження та зміцнення її здоров'я.</p> <p>Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основні поняття в галузі гігієни, санітарії та екології; • основні розділи роботи санітарно-гігієнічної лабораторії, лабораторії Держпродспоживслужби; • права та обов'язки медичного лаборанта санітарно-гігієнічної лабораторії; • правила техніки безпеки, охорони праці в галузі та особистої гігієни при роботі в лабораторії; • визначення основних гігієнічних понять і термінів; • класифікацію чинників довкілля; • гігієнічну характеристику чинників довкілля (повітря, ґрунту, води, виробничих умов); • принципи гігієнічного нормування чинників довкілля; • гігієнічні вимоги до обладнання об'єктів довкілля різного призначення; • гігієнічні вимоги до житла і забудівлі населених місць; • основні положення і поняття в галузі гігієни харчування; • основні положення і поняття в галузі гігієни дітей і підлітків; • гігієнічні основи особистої гігієни; • гігієнічні вимоги до водопостачання; • показники якості питної води; • вплив умов праці на здоров'я працюючих; • основні положення і поняття в галузі радіаційної гігієни; • основні законодавчі та нормативні документи в галузі державного санітарного нагляду; <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • організувати робоче місце в санітарно-гігієнічній лабораторії, лабораторії Держпродспоживслужби; • дотримуватись правил техніки безпеки, охорони праці в галузі та особистої гігієни при роботі в санітарно-гігієнічній лабораторії; • працювати з нагрівальними приладами, лабораторним посудом, кислотами, лугами, легкозаймистими речовинами; • надавати першу медичну допомогу; • працювати з нормативно-законодавчими документами; • вимірювати і давати оцінку температурному режиму, вологості, швидкості руху повітря, атмосферному тиску; • відбирати проби ґрунту для лабораторного дослідження; • проводити дослідження ґрунту; • відбирати проби стічної води; • проводити дослідження стічних вод; • відбирати проби води і консервувати їх; • визначати органолептичні та фізико-хімічні показники якості води; |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • визначати вміст залишкового хлору у воді; • визначити вміст активного хлору у дезінфікуючих засобах; • визначати освітленість за допомогою люксметра; • розраховувати світловий коефіцієнт, КПО, кут падіння, кут отвору в приміщенні; • оцінювати умови проживання; • відбирати проби харчових продуктів для лабораторного дослідження, оформляти супровідну документацію; • готувати проби харчових продуктів для лабораторних досліджень; • проводити фізико-хімічне дослідження харчових продуктів: <ul style="list-style-type: none"> • м'яса, кулінарних виробів з посіченого м'яса; • ковбасних виробів; • риби та рибних продуктів; • молока і кисломолочних продуктів; • хліба, борошна; • круп, макаронних виробів; • харчових жирів; • консервів; • безалкогольних напоїв; • розраховувати калорійність і хімічний склад готових страв; • відбирати проби повітря для лабораторного аналізу; • визначати вміст пилу в повітрі; • визначати в атмосферному повітрі та повітрі промислових підприємств вміст токсичних речовин; • визначати рівень шуму та вібрації; • проводити дозиметричний та радіометричний контроль за об'єктами довкілля; • проводити лекції, бесіди з гігієнічного навчання та виховання населення. |
| <p>Програмні результати навчання</p> | <p>Згідно з вимогами ОПП дисципліна забезпечує набуття студентами компетентностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>інтегральна</i>: здатність розв'язувати прості задачі під час професійної діяльності на первинних посадах в санітарно-гігієнічній лабораторії, що вимагає основ теоретичних знань та практичних навичок проведення основних лабораторних досліджень; • <i>загальні</i>: цінування та повага до різноманітності та мультикультурності; здатність спілкуватися українською мовою, як усно, так і письмово; здатність спілкуватися другою мовою; визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків; здатність діяти соціально відповідально та громадянсько свідомо; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність виявляти ініціативу; здатність вчитися та бути сучасно навченим; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; навички міжособистісної взаємодії; прихильність безпеці; • <i>спеціальні</i> (фахові, предметні): здатність до роботи в санітарно-гігієнічній лабораторії дотримуючись правил охорони праці та техніки безпеки; здатність використовувати знання та практичні навички при відборі проб та їх підготовки до лабораторного дослідження; здатність проводити основні види санітарно-гігієнічних досліджень, інструментальних досліджень чи замірів; здатність оцінювати результати згідно з існуючими нормами, стандартами; |

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>готовність виконувати точно та якісно дослідження, удосконалювати методики їх проведення; здатність професійно взаємодіяти з колегами, медичними працівниками, іншими фахівцями, застосовуючи різні методи комунікації; здатність дотримуватися нормативних та етичних вимог до професійної діяльності; готовність до безперервного професійного розвитку.</p> |
| Політика курсу | <p>Дотримання принципів академічної доброчесності. Не толеруються жодні форми порушення академічної доброчесності. Очікується, що роботи студентів будуть самостійними, їх власними оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їх індивідуальних потреб і можливостей. Під час виконання письмових контрольних робіт, модульних контрольних, тестування, підготовки до відповіді на екзамені користування зовнішніми джерелами заборонено. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Дотримання принципів та норм етики і професійної деонтології. Під час занять здобувачі вищої (фахової передвищої) освіти діють із позицій академічної доброчесності, професійної етики та деонтології, дотримуються правил внутрішнього розпорядку Академії. Під час боротьби з епідемією COVID-19 виконують всі настанови протиепідеміологічного режиму: носять маски, дотримуються соціальної дистанції, використовують антисептики. Ведуть себе толерантно, доброзичливо та виважено у спілкуванні між собою та викладачами.</p> <p>Відвідування занять. Студенти повинні відвідувати усі лекції, практичні заняття з курсу та інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.</p> <p>Політика дедлайну. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, передбачених курсом і визначених для виконання усіх видів робіт.</p> <p>Порядок відпрацювання пропущених занять. Відпрацювання пропущених занять без поважної причини відбувається згідно з графіком відпрацювань та консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважної причини може проводитися також улюбий зручний час для викладача.</p> <p>Перескладання підсумкової оцінки з метою її підвищення не допускається, окрім ситуацій передбачених нормативними документами Академії, або неявки на підсумковий контроль з поважної причини.</p> |

ТЕМИ ЛЕКЦІЙ

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|--------------------|--|-----------------|
| ІІІ СЕМЕСТР | | |
| 1 | Гігієна як профілактична медична наука | 2 |
| 2 | Фізичні властивості повітря, їх гігієнічне значення | 2 |
| 3 | Склад атмосферного повітря. Санітарна охорона атмосферного повітря | 2 |
| 4 | Гігієна ґрунту. Санітарне очищення населених пунктів | 2 |
| 5 | Способи очищення і знезараження стічних вод. | 2 |
| 6 | Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання | 2 |
| 7 | Гігієнічні вимоги до якості питної води | 2 |
| 8 | Способи очищення та знезаражування води | 2 |
| 9 | Гігієна житла. Гігієнічні вимоги до житлового будівництва | 2 |
| 10 | Гігієнічні вимоги до освітлення і мікроклімату житла | 2 |
| 11 | Предмет і завдання гігієни дітей і підлітків. Особиста гігієна | 2 |
| 12 | Гігієнічні вимоги до дитячих дошкільних установ, шкіл | 2 |

| | | |
|----|--|-----------|
| 13 | Предмет і завдання гігієни харчування | 2 |
| 14 | Гігієнічна характеристика основних груп харчових продуктів | 2 |
| | Разом за III семестр: | 28 |
| | IV СЕМЕСТР | |
| 15 | Консервування харчових продуктів. Гігієна закладів громадського харчування | 2 |
| 16 | Харчові отруєння мікробного та немікробного походження | 2 |
| 17 | Гігієна та фізіологія праці. Виробничий мікроклімат | 2 |
| 18 | Гігієнічна характеристика виробничого пилу, шуму і вібрації | 2 |
| 19 | Виробничі отрути та професійні інтоксикації | 2 |
| 20 | Зміст і завдання радіаційної гігієни | 2 |
| | Разом за IV семестр: | 12 |
| | Разом | 40 |

ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| | III СЕМЕСТР | |
| 1 | Організація роботи в санітарно-гігієнічній лабораторії | 4 |
| 2 | Визначення температури і вологості повітря | 4 |
| 3 | Визначення швидкості руху повітря і атмосферного тиску | 4 |
| 4 | Дослідження ґрунту | 4 |
| 5 | Дослідження стічних вод | 4 |
| 6 | Модульний контроль 1. Гігієна атмосферного повітря. Гігієна ґрунту. Очищення населених пунктів | 4 |
| 7 | Відбір проб води для дослідження | 4 |
| 8 | Визначення фізико-органолептичних показників води | 4 |
| 9 | Визначення рН і загальної жорсткості води | 4 |
| 10 | Визначення сульфатів, заліза, хлоридів у воді | 4 |
| 11 | Визначення азотовмісних сполук у воді | 4 |
| 12 | Визначення окиснення, розчиненого кисню у воді | 4 |
| 13 | Знезаражування питної води | 4 |
| 14 | Методи очищення та знезаражування води у військово-польових умовах | 4 |
| 15 | Визначення природного та штучного освітлення | 4 |
| 16 | Гігієнічне оцінювання умов проживання | 4 |
| 17 | Модульний контроль 2. Гігієна води і водопостачання населених місць. Гігієна житла. Гігієна дітей і підлітків. Особиста гігієна | 4 |
| | Разом за III семестр: | 68 |
| | IV СЕМЕСТР | |
| 18 | Гігієнічна експертиза харчових продуктів | 4 |
| 19 | Дослідження м'яса | 4 |
| 20 | Дослідження кулінарних виробів з посіченого м'яса | 4 |
| 21 | Дослідження риби | 4 |
| 22 | Дослідження ковбасних виробів | 4 |
| 23 | Дослідження молока і кисломолочних продуктів | 4 |
| 24 | Модульний контроль 3. Гігієна харчування -1 | 4 |
| 25 | Дослідження борошна і круп | 4 |
| 26 | Дослідження хліба та макаронних виробів | 4 |
| 27 | Дослідження харчових жирів | 4 |
| 28 | Дослідження консервів | 4 |
| 29 | Дослідження безалкогольних напоїв | 4 |
| 30 | Визначення вмісту аскорбінової кислоти у харчових продуктах | 4 |
| 31 | Визначення енергетичної цінності готових страв | 4 |
| 32 | Модульний контроль 4. Гігієна харчування-2 | 4 |

| | | |
|----|--|------------|
| 33 | Організація досліджень чинників виробничого середовища. Методи відбору проб повітря та визначення пилу | 4 |
| 34 | Визначення виробничого шуму та вібрації | 4 |
| 35 | Визначення токсичних речовин у повітрі | 4 |
| 36 | Визначення токсичних речовин у повітрі експрес-методом | 4 |
| 37 | Радіологічний та дозиметричний контролю об'єктів довкілля | 4 |
| 38 | Модульний контроль 5. Гігієна праці. Радіаційна гігієна | 4 |
| | Разом за IV семестр: | 84 |
| | Разом: | 152 |

САМОСТІЙНА РОБОТА

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|--------------------|---|-----------------|
| III СЕМЕСТР | | |
| 1 | Основні санітарно - законодавчі документи України | 2 |
| 2 | Методологія гігієни | 2 |
| 3 | Методи дослідження інтенсивності сонячної радіації | 2 |
| 4 | Використання ультрафіолетових променів для санації повітряного середовища | 2 |
| 5 | Роль ґрунту у виникненні й поширенні інфекційних та неінфекційних захворювань | 2 |
| 6 | Оцінка санітарного стану ґрунту за хімічними та біологічними показниками | 2 |
| 7 | Підготовка до модульного контролю 1 | 2 |
| 8 | Гігієнічні вимоги до організації та експлуатації зон санітарної охорони джерел водопостачання | 2 |
| 9 | ВідВ Знезараження води криниць та каптажів | 2 |
| 10 | Причини підвищеної вологості у житлі, заходи її профілактики | 2 |
| 11 | Звукоізоляція житла | 2 |
| 12 | Проведення санітарно-гігієнічного обстеження житла | 2 |
| 13 | Загартування та фізична культура як засіб зміцнення здоров'я | 2 |
| 14 | Гігієнічна характеристика засобів догляду за шкірою, ротовою порожниною | 2 |
| 15 | Гігієна одягу та взуття | 2 |
| 16 | Підготовка до модульного контролю 2 | 2 |
| | Разом за III семестр: | 32 |
| IV СЕМЕСТР | | |
| 17 | Вітаміни і вітамінізація харчових продуктів | 2 |
| 18 | Харчові продукти тваринного походження як джерело інфекційних захворювань | 2 |
| 19 | Шляхи забруднення харчових продуктів ксенобіотиками та заходи щодо їх профілактики | 2 |
| 20 | Підготовка до модульного контролю 3 | 2 |
| 21 | Смакові речовини і харчові добавки | 2 |
| 22 | Харчова і біологічна цінність овочів і фрукти. Норми вмісту нітритів та нітратів в овочах і фруктах | 2 |
| 23 | Лабораторне дослідження готових страв | 2 |
| 24 | Ботулізм та його профілактика | 2 |
| 25 | Підготовка до модульного контролю 4 | 2 |
| 26 | Вплив на організм електромагнітного випромінювання | 2 |
| 27 | Ультразвук та інфразвук як виробничі шкідливості | 2 |
| 28 | Гігієнічні вимоги до планування, обладнання, утримання промислових підприємств | 2 |
| 29 | Гігієна праці жінок та підлітків | 2 |
| 30 | Протирадіаційний захист у закладах охорони здоров'я | 2 |
| 31 | Підготовка до модульного контролю 5 | 3 |
| | Всього за IV семестр: | 31 |
| | Разом: | 63 |

| | |
|--|--|
| <p>Література для вивчення дисципліни</p> | <p>Основна (базова):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Даценко І.І., Габович Р.Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології: Підручник, 2-е вид. — К.: Здоров'я, 2004. • Нікберг І.І., Сергета І.В., Цимбалюк Я.І. Гігієна з основами екології. — К.: Здоров'я, 2001. • Основи екології та профілактична медицина: підручник / Д.О.Ластков, І.В. Сергета, О.В.Швидкий та ін.- К.: ВСВ «Медицина», 2017.- 472. • Загальна гігієна: Посібник для практичних занять / За заг. ред. І.І. Даценко. — Львів: Світ, 2001. • Литвинова Г.О. Ванханен В.Д. Гігієна.- К.: Здоров'я, 1994 • Литвинова Г.О. Техніка санітарно-гігієнічних досліджень, посібник.- К.: Вища школа, 1995 <p>Додаткова:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Загальна гігієна з основами екології: Підручник / Кондратюк В.А., Сергета Б.Р., Бойчук Б.Р. та ін. / За ред. В.А. Кондратюка. – Тернопіль: Укрмедкнига, 2003. – 592 с. • Комунальна гігієна / Є.Г. Гончарук, В.Г. Бардов, С.І. Гаркавий, О.П. Яворовський та ін.; за ред. Є.Г. Гончарука. — К.: Здоров'я, 2003. — 728 с. • Даценко І.І., Шегедин М.Б., Шашков Ю.І. Гігієна дітей і підлітків. — К.: Медицина, 2006. • Гігієна харчування з основами нутріціології: Підручник. — У 2 кн. / В.І. Ципріян, І.Т. Матасер, В.І. Слоботкін та ін.; за ред проф. В.І. Ципріяна. — К.: Медицина, 2007.— 544 с. • Гігієна та екологія: Підручник / За ред. В.Г. Бардова. — Вінниця: Нова книга, 2006. — 720 с. • Даценко І.І, Шегедин М.Б., Москвяк Н.В., Назар О.Ю. Гігієна праці і виробнича санітарія. — К.:Здоров'я, 2002. — 384 с. • Гігієна праці: Підручник / Ю.І. Кундієв, О.П. Яворовський, А.М. Шевченко та ін.; за ред. акад. НАН України, НАМН України, проф. Ю.І. Кундієва, чл.-ком. НАМН України проф. О.П. Яворовського. — К.: ВСВ „Медицина”, 2011. — 904 с. • Гігієна та охорона праці медичних працівників: Навч. посібник / В.П. Москаленко, О.П. Яворовський, Д.О. Ластков. — К.: Медицина, 2009. — 176 с. • Нікберг І. І. Іонізуюча радіація і здоров'я людини. - К.: Здоров'я 1992. |
| <p>Поточний та підсумковий контроль</p> | <p>Поточний контроль здійснюється на кожному <i>практичному занятті</i> з обов'язковим виставленням оцінки:</p> <p><i>методи контролю:</i> усний (індивідуальний, індивідуально-фронтальний), письмовий, тестовий;</p> <p><i>засоби діагностики рівня підготовки студентів:</i> питання для поточного контролю, тести, ситуаційні задачі, питання для модульного контролю № 1, № 2, № 3, № 4, № 5, питання до диференційованого заліку, індивідуальні завдання за бажанням студентів у випадку дослідницької роботи з мультимедійним супроводом.</p> <p>Підсумковий контроль проводиться у вигляді тестових завдань I, II, та III рівнів (теоретична частина), ситуаційних задач і практичних завдань (практична частина).</p> |
| <p>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</p> | <p><i>Види навчальних занять:</i> лекції, практичні заняття; консультації;</p> <p><i>методи навчання:</i> словесний, пояснювально-демонстраційний, метод проблемного викладання, самонавчання, проблемно-орієнтовне навчання, дослідницький;</p> <p><i>форми контролю:</i> лекції, презентації, практичні, індивідуальні заняття,</p> |

самостійна робота студента, консультації тощо.
методи контролю: самоконтроль, поточний контроль, модульний контроль (тестові завдання та контроль практичних навичок), залік, випускова атестація тощо.
У разі роботи в дистанційному режимі використовуватиметься віртуальне навчальне середовище MOODLE, Google Classroom.
Лекції та семінарські заняття будуть вестися за допомогою програм електронної комунікації Zoom, Meet чи аналогічних.
Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber, WhatsApp (за вибором академічної групи)

Необхідне обладнання

У звичайному режимі навчання. Вивчення курсу передбачає приєднання кожного студента до навчального середовища MOODLE, або GoogleClassroom.
У режимі дистанційного навчання під час карантину вивчення курсу додатково передбачає приєднання кожного студента до програм ZOOM, або Meet (для занять у режимі відеоконференцій). У цьому випадку студент має самостійно потурбуватися про якість доступу до інтернету.

Критерії оцінювання

Схема нарахування та розподіл балів

| Поточне оцінювання, МК та самостійна робота | | | | | | СМО | ПМО | ECTS | За національною шкалою |
|---|----|-------|-----|------|----|-----|-----|------|------------------------|
| Модуль 1 | | | | | | | | | |
| T1 | T2 | ...Tn | САП | МК 1 | МО | | | | |
| | | | | | | | | | |

T₁ – T_n – теми занять до модульного контролю 1;
САП – середнє арифметичне усіх позитивних оцінок в національній шкалі, яке переводиться у 100 – бальну шкалу;
МК модульний контроль;
МО (модульна оцінка) – середнє арифметичне САП та МК;
СМО (семестрова модульна оцінка) – це середньоарифметична МО;
ПМО (підсумкова модульна оцінка) – виставляється в кінці вивчення дисципліни за 100 – бальною, національною шкалою та ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

| За 100-бальною шкалою | За національною шкалою | За шкалою ECTS |
|-----------------------|--|----------------|
| 90-100 | відмінно | A |
| 0-89 | добре | B |
| 70-79 | добре | C |
| 60-69 | задовільно | D |
| 51-59 | задовільно | E |
| 35-50 | незадовільно з можливістю повторного складання | FX |
| 0-34 | незадовільно з обов'язковим повторним курсом вивчення дисципліни за зазначений семестр | F |

Питання до підсумкового контролю

ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК

- Робота з нагрівальними приладами, лабораторним посудом, кислотами, лугами, легкозаймистими речовинами.
- Обладнання робочого місця, дотримання правил техніки безпеки під час роботи в санітарно-гігієнічній лабораторії.
- Визначення температури повітря.
- Визначення відносної вологості повітря.
- Визначення швидкості руху повітря.
- Визначення атмосферного тиску.
- Відбір проб ґрунту для лабораторного дослідження, оформлення супровідної документації.
- Проведення фізико-хімічного аналізу ґрунту.

- Відбір проб стічної води, консервування проб.
- Визначення фізико-хімічних показників стічної води.
- Відбір проб води для лабораторного аналізу.
- Визначення фізичних і хімічних показників якості води.
- Визначення вмісту залишкового хлору у воді.
- Визначення активного хлору в хлорному вапні.
- Визначення робочої дози хлорування.
- Дослідження природного освітлення.
- Дослідження штучного освітлення.
- Проведення санітарного обстеження житлового приміщення.
- Оцінювання умов проживання
- Відбір проб харчових продуктів та оформлення супровідної документації.
- Дослідження м'яса.
- Дослідження кулінарних виробів з посіченого м'яса
- Дослідження риби.
- Дослідження ковбасних виробів.
- Дослідження молока і кисломолочних продуктів.
- Дослідження харчових жирів.
- Дослідження борошна.
- Дослідження круп та макаронних виробів.
- Дослідження хліба.
- Визначення вмісту аскорбінової кислоти в харчових продуктах.
- Дослідження консервів.
- Дослідження безалкогольних напоїв.
- Визначення енергетичної цінності готових страв.
- Проведення відбору проб повітря для лабораторного дослідження.
- Приведення об'єму проб повітря до стандартних умов.
- Визначення пилу ваговим методом.
- Відбір проб повітря для визначення вмісту токсичних речовин.
- Визначення вмісту токсичних речовин у повітрі: діоксиду сірки, оксиду вуглецю, діоксиду вуглецю, пари ртуті, хлору, хлороводню, аерозолу свинцю, пари оксидів азоту, сірководню, аміаку.
- Визначення токсичних речовин у повітрі приладом УГ-2.
- Визначення виробничою шуму та вібрації.
- Проведення дозиметричного контролю за об'єктами довкілля.
- Дослідження полімерних матеріалів.
- Робота з нормативно – технічною документацією в галузі гігієни.
- Проводити заходи з гігієнічного навчання та виховання населення.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЕКЗАМЕНУ

- Предмет, зміст та завдання гігієни та санітарії. Зв'язок з іншими дисциплінами та екологією.
- Чинників навколишнього середовища, їх вплив на здоров'я людей.
- Історія розвитку гігієни. Внесок українських вчених у формування гігієни як науки.
- Методи санітарно-гігієнічних досліджень. Гігієнічне нормування.
- Метрологія та стандартизація в діяльності лабораторій Лабораторного центру та Держпрод-споживслужби.
- Санітарне законодавство в Україні, основні положення.
- Екологія та екологічні проблеми сьогодення.
- Фізичні чинники повітря та їх гігієнічне значення.
- Температура повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
- Вологість повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
- Атмосферний тиск, гігієнічне значення, методика визначення.

- Швидкість руху повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
- Погода, клімат, мікроклімат, їх гігієнічне значення. Геліометеотропні захворювання.
- Хімічний склад атмосферного повітря та його гігієнічне значення.
- Джерела забруднення атмосферного повітря, вплив забрудненого повітря на здоров'я людей.
- Охорона атмосферного повітря від забруднень.
- Гігієнічне та епідеміологічне значення ґрунту.
- Класифікація ґрунтів та їх гігієнічна оцінка.
- Поняття про біогеохімічні провінції та біогеохімічні ендемії, профілактика захворювань.
- Методика відбору проб ґрунту для фізико-хімічного, бактеріологічного та гельмінтологічного дослідження.
- Методика досліджень фізико-хімічних властивостей ґрунту.
- Методика приготування водної витяжки з ґрунту.
- Процеси самоочищення ґрунту. Показники санітарного стану ґрунту.
- Системи очищення населених місць. Їх гігієнічне та епідеміологічне значення
- Системи збору, видалення, знешкодження та утилізації твердих відходів.
- Санітарно-гігієнічне значення і способи очищення стічних вод.
- Методика відбору і консервування проб стічної води.
- Фізико-гігієнічні показники стічної води, методика їх визначення.
- Гігієнічне та епідеміологічне значення води. Норми водопостачання.
- Джерела водопостачання, їх гігієнічна характеристика.
- Централізоване і децентралізоване водопостачання.
- Гігієнічне значення забруднення і самоочищення води у водоймах.
- Показники якості питної води. Нормативний документ.
- Основні методи очищення та спеціальні методи поліпшення якості води.
- Методи знезаражування питної води.
- Санітарна охорона водойм від забруднення.
- Методи відбору проб води для дослідження.
- Способи консервування та зберігання проб води.
- Органолептичні та фізичні властивості води, методи дослідження.
- Жорсткість води, гігієнічне значення, методика визначення.
- Гігієнічне значення хлоридів у воді, методика визначення їх наявності.
- Гігієнічне значення сульфатів у воді, методика визначення їх наявності.
- Окиснення та розчинений у воді кисень, гігієнічне значення, методика його визначення.
- Азотовмісні сполуки у воді, гігієнічне значення, методика їх визначення.
- Гігієнічне значення заліза у воді, методика його визначення.
- Методи контролю за знезаражуванням питної води.
- Визначення робочої дози хлорування (хлоропоглинання)
- Методи очищення і знезаражування води у військово-польових умовах.
- Гігієнічні вимоги до планування населених місць.
- Гігієнічні вимоги до планування і опорядження житла.
- Будівельні матеріали, їх види, гігієнічна характеристика. Сучасні будівельні матеріали.
- Гігієнічні вимоги до освітлення житла.
- Методи дослідження природного освітлення. Нормативні значення.
- Методи дослідження штучного освітлення. Норми освітлення різних приміщень.
- Гігієнічні вимоги до мікроклімату житла.

- Опалення і вентиляція житла.
- Методика дослідження умов проживання людини.
- Предмет і завдання гігієни харчування. Функції їжі та різновиди харчування.
- Гігієнічні вимоги до раціонального харчування.
- Фізіолого-гігієнічне значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів. Норми фізіологічної потреби.
- Гігієнічна характеристика та дослідження м'яса.
- Методи дослідження кулінарних виробів з посіченого м'яса.
- Гігієнічна характеристика та дослідження риби.
- Гігієнічна характеристика та дослідження ковбасних виробів.
- Гігієнічна характеристика та дослідження молока.
- Гігієнічна характеристика та дослідження кисломолочних продуктів.
- Гігієнічна характеристик та дослідження борошна.
- Гігієнічна характеристик та дослідження хліба.
- Гігієнічна характеристик та дослідження круп та макаронних виробів.
- Визначення аскорбінової кислоти в харчових продуктах.
- Гігієнічна характеристика і дослідження безалкогольних напоїв.
- Методи консервування харчових продуктів та їх гігієнічне оцінювання.
- Гігієнічна характеристика консервів, презервів, харчових концентратів.
- Методи дослідження баночних консервів.
- Харчові отруєння мікробної етіології.
- Харчові отруєння немікробної етіології.
- Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування.
- Предмет і завдання гігієни дітей і підлітків.
- Основні етапи розвитку дитини. Фізичний розвиток дітей і підлітків, методи його вивчення.
- Групи здоров'я.
- Гігієнічні вимоги до планування, обладнання школи та навчального процесу в ній.
- Гігієнічні вимоги до дитячих дошкільних закладів.
- Значення здорового способу життя та особистої гігієни для збереження і зміцнення здоров'я.
- Гігієна шкіри, одягу, взуття.
- Предмет і завдання гігієни праці. Гігієнічна класифікація праці.
- Фізіологічні зміни в організмі під час роботи. Втома, перевтома, їх профілактика.
- Виробничі шкідливості та професійні захворювання, їх класифікація.
- Виробничий мікроклімат. Захворювання, пов'язані з дією несприятливих мікрокліматичних умов, їх профілактика.
- Гігієнічна характеристика виробничого пилу та методика його визначення. Пневмоконіози.
- Шум як виробнича шкідливість, методика визначення рівня шуму. Шумова хвороба та заходи її профілактики.
- Вібрація як виробнича шкідливість, вплив на організм. Профілактика вібраційної хвороби.
- Шляхи надходження в організм. Комбінована, комплексна та поєднана дія хімічних речовин.
- Виробничі отрути та професійні інтоксикації. Заходи профілактики виникнення професійних інтоксикацій.
- Попередні та профілактичні медичні огляди, мета їх проведення.
- Гігієнічні вимоги до планування, обладнання, утримання промислових підприємств.
- Гігієна праці жінок та підлітків.
- Методи відбору проб повітря.

| | |
|-------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Приведення об'єму повітря до нормальних умов. • Методика визначення пилу в повітрі. • Методики визначення хімічних сполук у повітрі промислових підприємств (сульфуру (IV) оксиду, карбону (II) оксиду, карбону (IV), пари ртуті, хлору, хлороводню, аерозолів свинцю, пари оксидів нітрогену, сірководню, амоніаку). • Зміст і завдання радіаційної гігієни. Нормативна документація. • Природні і штучні джерела іонізуючого випромінювання. Одиниці вимірювання радіоактивного випромінювання. • Біологічна дія іонізуючого випромінювання. Основні види променевого уражень організму. • Допустимі рівні опромінення населення. Види радіаційного контролю. • Методи дозиметричного контролю за об'єктами довкілля (грунту, води, повітря, харчових продуктів). • Радіаційний захист при роботі з закритими і відкритими джерелами іонізуючих випромінювань. • Дезактивація. Її види. • Правила техніки безпеки, охорони праці та особистої гігієни при роботі в радіологічній лабораторії. • Правила техніки безпеки, охорони праці та особистої гігієни при роботі в санітарно - гігієнічній лабораторії. |
| Опитування | Анкету з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу |