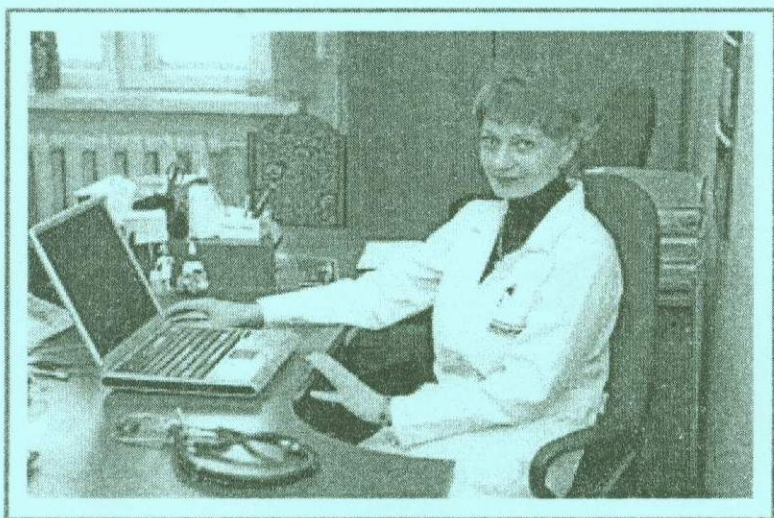


Н. В. СИСОЄНКО, О. Д. СВЕТЛОВА

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА



Черкаси – 2009

Міністерство освіти і науки України
Черкаський національний університет
ім. Б. Хмельницького

Навчально-науковий інститут фізичної культури,
спорту та здоров'я
Кафедра вікової фізіології та валеології

Н. В. СИСОЄНКО, О. Д. СВЕТЛОВА

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА

Черкаси – 2009

УДК 613(075.8)
ББК 51.2я73-1
С 40

Рецензенти:

доцент кафедри екології Черкаського державного
технологічного університету, лікар Черкаської обласної
СЕС, к.м.н. *В. П. Коцюруба*;
зав. кафедри біології Черкаського національного
університету ім. Б. Хмельницького, доцент,
к.б.н. *Т. О. Мельник*

Сисоєнко Н. В., Светлова К. П.

С 40 Санітарія і гігієна. Методичний посібник до
самостійної роботи студентів за спеціальністю 6.140101
“Готельно-ресторанна справа”. – Черкаси: Вид. від. ЧНУ
імені Богдана Хмельницького, 2009. – 36 с.

УДК 613(075.8)
ББК 51.2я73-1

*Рекомендовано до друку Вченою радою Черкаського
національного університету імені Богдана Хмельницького
(протокол № 7 від 30 червня 2009 р.)*

ЗМІСТ

Вступ	4
Структура та обсяг годин за темами курсу	7
Самостійна робота з курсу „Санітарія і Гігієна”	10
Методика опрацювання навчального матеріалу	11
Оцінка самостійної роботи студентів	12
Перелік тем лекцій.....	17
Тематика та зміст практичних (семінарських) занять.....	19
Перелік питань до самостійної роботи (реферати, доповіді).....	23
Навчально-методичні матеріали з дисципліни	27
Приклади оформлення бібліографічного опису в списку джерел до контрольних робіт, звітів та рефератів.....	32

ВСТУП

Мета викладання дисципліни – це теоретична і практична підготовка студентів з метою оволодіння теоретичними основами гігієни та набуття практичних навичок щодо забезпечення санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режиму на об'єктах готельного господарства для забезпечення безпечних для здоров'я та життя умов проживання та роботи в готелях.

Основні завдання дисципліни:

а) ознайомити студентів з організацією санепіднагляду за готелями, закладами громадського харчування, принципами забезпечення безпечних для життя та здоров'я санітарно-гігієнічних умов і протиепідемічного режиму на об'єктах готельно-ресторанного бізнесу;

б) забезпечити вивчення правових та нормативних документів, на основі яких базуються гігієнічні та санітарно-протиепідемічні вимоги до земельних ділянок, будівель, облаштування, та діяльності об'єктів готельного господарства;

в) навчити студентів проводити гігієнічну оцінку санітарно-гігієнічного стану та протиепідемічного режиму на об'єктах готельно-ресторанного господарства.

г) забезпечити засвоєння практичних навичок щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя в готелях.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- законодавчо-правову базу організації санітарно-епідемічного нагляду за об'єктами готельного господарства;

- санітарно-гігієнічні норми, правила та вимоги до земельних ділянок, будівель, облаштування та діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства;

- основні закономірності епідемічного процесу та основні напрямки протиепідемічних заходів для попередження поширення інфекційних захворювань та харчових отруєнь в готелях, ресторанах та в закладах громадського харчування;

- санітарно-гігієнічні вимоги до безпеки водопостачання, мікроклімату, санітарно-технічного забезпечення та світлового режиму об'єктів готельно-ресторанного бізнесу;

- основні принципи раціонального харчування та санітарно-гігієнічні вимоги до його організації в ресторанах та закладах громадського харчування

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні вміти:

- правильно оцінювати відповідність санітарно-гігієнічним вимогам мікроклімату, освітлення, якості води та санітарно-технічного забезпечення;

- здійснювати оцінку санітарно-гігієнічного стану та відповідності протиепідемічного режиму вимогам існуючих санітарних норм і правил;

- забезпечувати організацію умов для виконання санітарно-протиепідемічного режиму;

- забезпечувати виконання вимог гігієни і санітарії та своєчасне проходження медичних оглядів обслуговуючим персоналом готельно-ресторанних закладів;

- забезпечувати організацію умов для виконання санітарно-протиепідемічного режиму та умови комфортного проживання людей і харчування в закладах готельно-ресторанного бізнесу, і роботи персоналу, в закладах що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам;

Для успішного вивчення даної дисципліни студентам необхідні базові знання з безпека життєдіяльності, охорони праці, біології, валеології, анатомії та фізіології людини.

СТРУКТУРА ТА ОБСЯГ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ КУРСУ

№ з/п	Тема	Кількість годин								Форма контролю знань
		Усього	Аудиторні					Самостійна робота	Індивідуальна робота	
			Лекції	Практичні	Семінари	Контрольні	Усього			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. ГІГІЄНА ЯК НАУКОВО-ПРАКТИЧНА ДИСЦИПЛІНА ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ЗА ОБ'ЄКТАМИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.										
1	Гігієна як науково-практична дисципліна та профілактична галузь медицини	8	2	2			4	4		Поточний контроль. Відповідний розділ звіту
Змістовий модуль 2. ОСНОВИ ЕПІДЕМІОЛОГІЇ. САНІТАРНО-ПРОТИЕПІДЕМІЧНИЙ РЕЖИМ УТРИМАННЯ ГОТЕЛІВ.										
2	Епідеміологія як наука.	6	2	2			4	4		Поточний контроль.

	Основні закономірності виникнення і поширення епідемічного процесу.									Тестування. Відповідний розділ звіту
Змістовий модуль 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ОБЛАШТУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ ГОТЕЛІВ.										
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до земельних ділянок, будівель та облаштування готелів	10	2	2			4	4		Поточний контроль. Тестування. Відповідний розділ звіту
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату житлових приміщень та готелів	8	2	2			4	4		Поточний контроль. Тестування. Відповідний розділ звіту
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання, освітлення та санітарно-	8	2	2			4	4		Поточний контроль. Відповідні розділи звіту

	технічного забезпечення готелів									
Змістовий модуль 4. ОСНОВИ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ										
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації громадського харчування	8	2	2			4	4		Поточний контроль. Відповідний розділ звіту
7	Підсумкове заняття. Оформлення за результатами роботи звіту акту санітарно-гігієнічного обстеження готелю	6		2			2	4		Підсумковий контроль. Доповідь індивідуального звіту
Разом		54	12	14			26	28		

САМОСТІЙНА РОБОТА З КУРСУ „САНІТАРІЯ І ГІГІЕНА”

Мета та завдання самостійної роботи студентів

Самостійна робота студентів з дисципліни „Гігієна та санітарія і ресторанному господарстві” виконується з метою засвоєння студентами знань з курсу, вироблення вміння застосовувати знання на практиці, привчання студентів до самостійності та відповідальності в майбутній професійній діяльності.

Форми організації самостійної роботи

Основними формами організації самостійної роботи студента над вивченням дисципліни є:

1. Вивчення окремих тем та окремих питань тем за рекомендованими навчальними посібниками.
2. Опрацювання законодавчих та нормативних документів, конспектування їх основних положень.
3. Складання логічних схем із назначеної викладачем теми.
4. Написання рефератів під час самостійної позаурочної роботи.
5. Підготовка до практичних та лабораторних аудиторних робіт, виконання домашніх практичних робіт.
6. Підготовка матеріалів до виступу з повідомленням;
7. Індивідуальна робота над звітом;
8. Розв’язання ситуаційних задач, для засвоєння тем самостійного вивчення та формування вміння практичного застосування знань;
9. Підготовка до контрольних робіт і тестування, модульного та підсумкового контролю знань.

Заняття з курсу гігієна та санітарія в ресторанному господарстві побудовані таким чином, що теми семінарських та практичних занять не повторюють лекційного курсу, а логічно доповнюють його, і є самостійними темами. Такий виклад навчального матеріалу вимагає системності у вивченні курсу, адже будь-яка пропущена тема розриває логічний ланцюг послідовності засвоєння матеріалу.

МЕТОДИКА ОПРАЦЮВАННЯ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Належне оволодіння навчальним матеріалом з курсу "Гігієна та санітарія в ресторанному господарстві" потребує опрацювання як основної, так і додаткової літератури, законодавчих та нормативних актів і положень, періодичної преси.

Вивчення предмету „Гігієна та санітарія в ресторанному господарстві.” для спеціальності 6.140101 “Готельно-ресторанна справа” у вищих навчальних закладах спрямоване, перш за все, на формування у майбутнього фахівця відповідних знань, умінь та навичок, що забезпечить необхідний рівень санітарно-гігієнічного та протиепідемічного стану об’єктів готельного господарства, які відповідають безпечним для життя і здоров’я умовам проживання та громадського харчування в готелях.

Специфікою гігієни як теоретичної науки та санітарії – як її практичного втілення є використання методів і досягнень фундаментальних та прикладних наук, зокрема, біології, фізики, хімії, психології, соціології, екології, валеології, анатомії та фізіології людини, безпеки життєдіяльності, охорони праці тощо; тісний зв'язок з практичною діяльністю людини. Тому при вивченні тем

курсу необхідно обов'язково користуватися не тільки підручниками з гігієни та додатковою літературою, але й підручниками і довідниками з біології, фізики, хімії, соціології, права, валеології, анатомії та фізіології людини, безпеки життєдіяльності, охорони праці тощо.

Дієвим методом самопідготовки є використання студентами мережі Internet. В Internet міститься багато нормативної, статистичної, наукової, наочної інформації, що розміщена на сайтах міністерств, відомств, наукових організацій, видавництв тощо.

ОЦІНКА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Курс " Гігієна та санітарія в ресторанному господарстві" закінчується *екзаменом*. Перелік запитань для *екзамену* наведено нижче. Детальну інформацію щодо структури курсу та тем, що виносяться на екзамен, викладач подає на першому занятті.

Максимальна кількість балів за різні види самостійної роботи

№	Види роботи	Бали	Кількість одиниць	Сума балів
1	Опрацювання законодавчо-нормативних документів (конспект)	4	2	8
2	Реферат	8	1	8
3	Повідомлення	3	1	3

4	Звіт за результатами обстеження об'єкту готельного господарства	1	1	13
5	Акт санітарного обстеження об'єкту громадського харчування	7	1	7
6	Ситуаційна задача	3	1	3
7	Логічна структура харчових отруень та захворювань, що передаються аліментарним шляхом	3	1	3

Крім того контроль тем винесених на самостійне вивчення здійснюється шляхом включення питань винесених на самостійне вивчення в різні види **поточного, рубіжного та підсумкового контролю**:

Формами даних видів контролю можуть бути:

Поточний контроль

співбесіда з викладача з студентами;
оцінка творчої роботи студента;
виконання контрольних завдань;
виступи з рефератами, доповідями, інформаціями;
доповіді;
виконання практичного завдання, яке базується на знаннях матеріалу самостійної роботи;
оформлення акту санітарно-гігієнічного обстеження закладу громадського харчування;
рейтинговий контроль знань, умінь, навичок по завданнях самостійної роботи.

Рубіжний

включення питань з самостійної роботи до модульного контролю,
включення питань з самостійної роботи до ректорських контрольних робіт;
оцінка творчої або пошукової роботи студента;
оцінка участі студента в днях студентської науки, круглих столах.

Підсумковий

включення завдань самостійної роботи до підсумкового заліку з дисципліни;

При оцінці знань, крім повноти розкриття питання, враховується: логічність мислення та його послідовність, культура мови, емоційність та твердість переконання, посилення на додаткові літературні джерела, використання технічних засобів для підготовки матеріалу, творчий аналіз та висновки з опрацьованої теми тощо.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ПРИСВОЮВАНИХ СТУДЕНТАМ

Модуль 1						Контроль індивідуальної роботи			Підсумковий тест	Загальна сума
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3			Змістовий модуль 4	Акт санітарно-ігієн. обстеження готелю	Звіт з результатів обстеження готелю	Виступ з доповіддю за результатами звіту	20	100
5	7	21			7	10	20	10		
T1	T2	T3	T4	T5	T6					
5	7	7	7	7	7					

Шкала оцінювання

90 – 100 балів – відмінно (A)

70 – 89 балів – добре (BC)

50 – 69 балів – задовільно (DE)

30 – 49 балів – незадовільно з можливістю повторного складання (FX)

1 – 29 балів – незадовільно з обов'язковим повторним курсом (F)

Контроль самостійної роботи передбачає:

- перевірку конспекту з тем самостійної підготовки;
- усне опитування з тем чи питань самостійної підготовки;
- перевірку виконання творчих завдань: рефератів, тестів, кросвордів, сценаріїв, статей, огляду літератури із заданої теми тощо;
- перевірку розв'язування задач.

Екзамен передбачає підсумкове тестування та усне опитування за білетами з курсу. На екзамен виносяться всі питання, які розглядались на лекціях, семінарах та питання для самостійного вивчення.

Атестаційна оцінка (проміжний контроль поточної роботи) визначається за 100-баловою системою відповідно до набраних балів за атестаційний період.

Оцінка з дисципліни формується за принципом: вагомість поточної роботи - 50%, оцінка підсумкового контролю (залік) -50%.

Заохочення

Студентам, що брали участь у олімпіадах, конференціях, роботі гуртка тощо, нараховуються додаткові бали.

ПЕРЕЛІК ТЕМ ЛЕКЦІЙ ТА ПИТАНЬ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ДО КОЖНОЇ ЛЕКЦІЇ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

Гігієна як науково-практична дисципліна. Державний санітарний нагляд за об'єктами готельного господарства.

Лекція 1

Тема. Гігієна як науково-практична дисципліна та профілактична галузь медицини. Державний санітарний нагляд за об'єктами готельного господарства.

Рекомендована література: 1, 2, 11, 12, 13.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

Основи епідеміології. Санітарно-протиепідемічний режим утримання готелів.

Лекція 2

Тема. Епідеміологія як наука. Основні закономірності виникнення і поширення епідемічного процесу.

Рекомендована література: 2, 11-12.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

Санітарно-гігієнічні вимоги до облаштування та утримання готелів.

Лекція 3

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до земельних ділянок, будівель та облаштування готелів.

Рекомендована література: 2, 4, 10, 11.

Лекція 4

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату та освітлення житлових приміщень і готелів.

Рекомендована література: 2, 5, 8, 10, 12, 13.

Лекція 5

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання та санітарно-технічного забезпечення готелів.

Рекомендована література: 2, 3, 6, 10, 13, 14

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4

Основи гігієни харчування.

Лекція 6

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації громадського харчування.

Рекомендована література: 1, 9, 11, 12, 13, 14..

ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ

ПРАКТИЧНИХ (СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

Практичне заняття № 1

Тема. Основні принципи державного санітарного нагляду за готельними об'єктами (2 год.).

1. Законодавчо-нормативні основи санітарно-гігієнічного нагляду.
2. Структура, організація і завдання санітарно-епідемічної служби.
3. Основні завдання, роль та порядок здійснення санітарно-гігієнічного нагляду за об'єктами готельного бізнесу.
4. Відповідальність за порушення санітарно-гігієнічних вимог та санітарно-протиепідемічного режиму в готелях.
5. Ознайомлення з медичною документацією, яка оформляється при санітарно-гігієнічному обстеженні та при виявленні порушень санітарних норм і правил (Акт санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта (форма 315/0). Протокол про порушення санітарних норм (форма 391/0).

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

Практичне заняття № 2

Тема. Санітарно-протиепідемічний режим утримання готелів (2 год.).

1. Основні принципи та завдання санітарно-гігієнічного нагляду в готелях.

2. Санітарно-протиєпідемічний режим та протиєпідемічні заходи, направлені на попередження поширення інфекційних захворювань в готелях.

3. Лабораторний контроль за дотриманням протиєпідемічного режиму та при здійсненні санітарно-гігієнічного нагляду.

4. Періодичні медичні огляди персоналу готелів та їх значення.

5. Основні принципи та порядок здійснення лабораторного, санітарно-гігієнічного і протиєпідемічного нагляду в готелях.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

Практичне заняття № 3

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до земельних ділянок, будівель та гримання готелів (2 год.).

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до земельних ділянок.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівель
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готелів.

Практичне заняття № 4

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату житлових приміщень та готелів (2 год.).

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату житлових приміщень та готелів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення житлових приміщень та готелів.
3. Методи санітарно-гігієнічного обстеження та вивчення параметрів мікроклімату, природного і штучного освітлення приміщення готелів.
4. Порядок санітарно-гігієнічного контролю за мікрокліматом та освітленням в готелях.
5. Гігієнічні заходи направлені на поліпшення умов мікроклімату та світлового режиму готелів.

Практичне заняття № 5

Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання, санітарно-гігієнічне забезпечення і дотримання протиєпідемічного режиму в готелях (2 год.).

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання та якості питної води в готелях.

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до санітарно-технічного забезпечення номерів готелів.

3. Гігієнічні вимоги та основні заходи щодо підтримання протиєпідемічного режиму в готелях.

4. Лабораторний контроль за якістю питної води та дотриманням протиєпідемічного режиму в готелях.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

Практичне заняття № 6

Тема. Принципи санітарно-гігієнічного нагляду за організацією харчування відвідувачів в готельних закладах громадського харчування ресторани, кафе, буфети (2 год.).

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до облаштування харчоблоків та технологічного процесу в закладах громадського харчування готелів.

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості умов зберігання та транспортування харчових продуктів.

3. Санітарно-протиєпідемічний режим в закладах громадського харчування готелів.

4. Попередження харчових отруєнь.

5. Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування.

Практичне заняття № 7 (підсумкове заняття).

Тема. Оформлення за результатами роботи звіту акту санітарно-гігієнічного обстеження готелю.

Захист індивідуального звіту (2 год.).

1. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам земельної ділянки та місця розташування готелю.
2. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам будівлі та набору приміщень готелю.
3. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам санітарно-технічного устаткування готелю (водопостачання, каналізація).
4. Санітарно-гігієнічна оцінка мікроклімату в готелі (система опалення, тепловий комфорт, вентиляція, повітрообмін).
5. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам освітлення готелю.
6. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам громадського харчування в готелі.
7. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам умов проживання в готелі, дотримання протиепідемічного режиму.
8. Підсумкова контрольна робота.

Перелік питань для самостійної роботи (реферати, доповіді)

Перелік тем доповідей

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

1. Методи досліджень у гігієні.
2. Гігієна, як профілактична наука.
3. Гігієнічне нормування.
4. Санітарно-гігієнічні заходи оздоровлення середовища сучасного міста.
5. Зміни навколишнього середовища сучасних міст у зв'язку з урбанізацією.
6. Оздоровче значення зелених насаджень.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

1. Санітарно-протиепідемічний режим утримання готелів.
2. Санітарні і гігієнічні вимоги до готелів направлені на попередження поширення інфекційних захворювань.
3. Значення санітарно-протиепідемічного режиму для профілактики захворювань в готелях.
4. Карантин та карантинні заходи при виникненні спалахів інфекційних захворювань.
5. Захворювання, які набули соціального значення.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

1. Основні методи і засоби для вимірювання параметрів мікроклімату.
2. Основні джерела забруднення повітряного середовища закритих приміщень.

3. Санітарно-гігієнічні заходи оздоровлення повітряного середовища закритих приміщень.

4. Основні принципи вибору та охорони джерел водопостачання.

5. Гігієнічні особливості влаштування водопровідної мережі.

6. Загальносанітарне, господарсько-економічне та епідеміологічне значення води.

7. Правила відбору проб води.

8. Бактеріологічний склад води.

9. Методи поліпшення якості води.

10. Міжнародний стандарт якості питної води.

11. Переваги і недоліки різних систем опалення.

12. Шумоізоляція житлових приміщень.

13. Вплив шуму і вібрації на організм людини.

14. Гігієнічне нормування шуму і вібрації.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4

1. Поняття про громадське харчування, його завдання, основні принципи.

2. Середня енергетична цінність добового харчового раціону людей різного віку. Обґрунтування.

3. Співвідношення основних харчових речовин добового раціону людей різного віку (вміст білків, жирів, вуглеводів).

4. Правила відбору проб харчових продуктів на об'єктах громадського харчування.

5. Гігієнічні вимоги до умов зберігання харчових продуктів на харчоблоці.

6. Гігієнічні вимоги до строків реалізації харчових продуктів.

Перелік рефератів

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

1. Історія виникнення і розвитку гігієни та санітарії.

2. Історія розвитку гігієни в Україні.

3. Значення розвитку гігієни та санітарії в історії розвитку людства.

4. Порядок накладання і стягнення штрафів та застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства.

5. Основні положення закону про санітарно-гігієнічне та протиепідемічне благополуччя населення.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

1. Роль гігієни й санітарії в профілактиці інфекційних захворювань та формуванні здоров'я людини.

2. Поняття про інфекційну хворобу та інфекційний процес. Особливості поширення інфекційних захворювань серед населення.

3. Основні протиепідемічні заходи в боротьбі з інфекційними захворюваннями.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

1. Соціально-гігієнічні проблеми урбанізації та гігієни житла сучасної людини.

2. Проблеми забруднення оточуючого середовища в промислових містах.

3. Гігієна повітряного середовища. Комплексна дія повітряного середовища на організм людини. Вплив повітряного середовища на формування здоров'я.

4. Вплив забруднення атмосферного повітря на здоров'я населення і санітарні умови життя в містах.

5. Гігієнічні вимоги до території та функціонального зонування населених місць.

✓ 6. Гігієнічна характеристика повітряного середовища закритих приміщень.

7. Гігієнічні вимоги до повітряного середовища закритих приміщень.

8. Сучасні гігієнічні проблеми водопостачання.

9. Роль води в житті людини.

✓ 10. Вода як фактор формування здоров'я.

✓ 11. Фактори ризику якості води для здоров'я.

12. Епідеміологічне значення води.

13. Хімічний склад природної води різного походження.

14. Види джерел водопостачання та їх санітарно-гігієнічна характеристика.

15. Джерела забруднення і санітарна охорона водойм.

16. Основні напрямки санітарно-гігієнічних та протиепідемічних заходів попередження ризиків для здоров'я пов'язаних з водопостачанням.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4

1. Фізіологічні та гігієнічні основи харчування.

2. Гігієнічні основи раціонального харчування різних верств населення.

3. Біологічна та енергетична цінність різних груп продуктів (м'ясних, рибних, молочних, овочевих, фруктових та ін.).

4. Харчові отруєння населення та їх профілактика.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ З ДИСЦИПЛІНИ

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення” від 24.02.94р. № 4004-ХІІ.
2. Державні санітарні правила і норми „санітарне утримання та експлуатація готелів та інших установ готельного типу”.
3. ДСанПіН „Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання” від 15.04.1997р. № 136/1940.
4. „Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів” від 19.06.1996р. №193.
5. СНиП 2.04.05-91 «Отопление вентиляция и кондиционирование».
6. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
7. СанПіН № 42-121-4719-88 „Влаштування, обладнання і утримання гуртожитків для робітників, студентів, учнів середніх учбових закладів і ПТУ”.
8. ДБН 2.2.2.-96 Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
10. „Державні санітарні правила планування і забудови населених пунктів”. Затверджені наказом МОЗ України № 173 від 19.06.96 р.
11. ДСанПіН „Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха

- и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное”, № 42-123-5777-91.
12. Гончарук С.Г., Бардов В.Г., Гаркавий С.І., Яворовський О.П. та ін. Комунальна гігієна. – К.: Здоров’я, 2004. – 728с.
 13. Даценко І.І. Габович Р.Д. Профілактична медицина. – К.: Здоров’я, 2004р. – 792 с.
 14. Загальна гігієна з основами екології. Підручник за ред. В.П. Кондратюка. – Тернопіль: Укрмедкнига, 2003р. – 592 с.
 15. Мізюк М.І. Гігієна. – К.: Здоров’я, 2003р. – 288 с.
 16. Мізюк М.І. Гігієна: Посібник для практичних занять. – К.: Здоров’я, 2003 р., 256 с.
 17. Нікберг І.І. Сергета І.В., Цимбалюк Л.І. „Гігієна з основами екології”. – К.: Здоров’я, 2001р., 504 с.

Список законодавчих і нормативних документів

У сфері охорони здоров’я:

1. Закон України від 19.11.1992 № 2801-ХІІ "Основи законодавства України про охорону здоров'я"
2. Закон України від 06.09.2005 № 2809-IV "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини"
3. Закон України від 05.07.2001 № 2586-III "Про боротьбу із захворюванням на туберкульоз"
4. Закон України від 26.04.2001 № 2402-III "Про охорону дитинства"
5. Закон України від 06.04.2000 № 1645-III "Про захист населення від інфекційних хвороб"

6. Закон України від 03.03.1998 № 155/98-ВР "Про внесення змін до Закону України "Про запобігання захворюванню на СНІД та соціальний захист населення"
7. Закон України від 14.01.1998 № 15/98-ВР "Про захист людини від впливу іонізуючого випромінювання"
8. Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІІ "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення"
9. Закон України від 19.11.1992 № 2801-ХІІ "Основи законодавства України про охорону здоров'я"
10. Закон України від 11.06.2008 "Про освіту" № 1060-ХІІ
11. Закон України від 12.05.1991 № 1023-ХІІ "Про захист прав споживачів"
12. ДСанПіН 5.5.5.23-99 "Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів"
13. ДСанПіН 5.5.6.012-98 Державні санітарні правила і норми безпеки іграшок та ігор для здоров'я дітей
14. ДСанПіН 5.5.2.008-01 Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу

У галузі гігієни:

1. Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІІ "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення"
2. Закон України від 10.01.2002 № 2918-III "Про питну воду та питне водопостачання"

3. Закон України від 08.02.1995 № 39/95-ВР "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку"
4. ДСанПіН. Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів від 19.06.96 № 173
5. Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) від 09.07.1997 № 201
6. ДСанПіН „Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання” від 15.04.1997р. № 136/1940.
7. Санітарні норми допустимого шуму в приміщеннях жилих і громадських будівель та на території житлової забудови № 3077-84 від 03-08-1984.
8. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації № 39 від 01.12.1999
9. ДСП 8.8.1.2.002-98 Державні санітарні правила і гігієнічні норми "Гігієнічна класифікація пестицидів за ступенем небезпечності".
10. Орієнтовні допустимі рівні (ОДР) шкідливих речовин у воді водних об'єктів господарсько-питного та культурно-побутового водокористування
11. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючих випромінювань ОСП-72/87
12. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
13. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
14. Державні санітарні правила планування і забудови населених пунктів від 19.06.1996 р. №193

15. СНиП 2.04.05-91 "Отопление вентиляция и кондиционирование"
16. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий"
17. СанПіН 42-121-4719-88 "Влаштування, обладнання і утримання гуртожитків для робітників, студентів, учнів середніх учбових закладів і ПТУ"
18. ДБН 2.2.2.-96 "Громадські будівлі та споруди"
19. ДБН 360-92. "Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень"

У сфері охорони праці:

1. Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ "Про охорону праці"
- Кодекс законів України про охорону праці.

**Приклади оформлення бібліографічного опису
в списку джерел до контрольних робіт, звітів
та рефератів**

<i>Характеристика джерела</i>	<i>Приклад оформлення</i>
Монографії, Посібники (один, два або три автори)	<i>Романенко М. І.</i> Освіта як об'єкт соціально-філософського аналізу: Наук. моногр. – Д.: Промінь, 1998. – 131 с. <i>Суслов О. П., Вишневська В. А.</i> Програмно-цільове управління: аспект моделювання. – К.: Знання, 1998. – 115с. <i>Рудницька О. П.</i> та ін. Основи педагогічних досліджень: Навч.-метод. посіб. / Київ. нац. пед. Ун-т ім. М. П. Драгоманова. – К., 1998. – 142 с.
Чотири автори	Культура в законі: Стан та проблеми правового регулювання культури в Україні / В. Солодович, О. Гриценко, М. Стріха, В. Вечерсткий; За ред. О. Гриценка; Укр. центр культ. досліджень, Ін-т культурної політики; – К., 1998. – 100 с.
П'ять і більше авторів	Принципи менеджменту: Конспект лекцій / Уклад.: О. О. Мамалуй, О. С. Марченко, Л. С. Шевченко та ін; Нац. юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого. – Х., 1997. – 109 с.: ілюстр., табл.
Колектив авторів	Програми для загальноосвітніх навчальних закладів / Міністерство освіти України, Голов. упр. серед. освіти. – К.; Ірпінь: Перун, 1998. – 63 с.: табл.
Багатотомні видання	Християнство: В 2 т. Енциклопед. слов. / Ред. кол.: С. С. Аверинцев (гл. ред.) и др. – М.: Большая Рос. энцикл., 1993. – Т. 1. А-К: - 863 с. <i>Куліш П. О.</i> Твори: У 2 т. / Вступ, ст, упоряд. і прим. С. К. Нахліка. – 2-ге вид. – К.: Наук. думка, 1998. – (Б-ка укр. літ.).

	Т. 1 : Прозові твори. – 1998. – 749 с. Т. 2: Поеми; Драматичні твори. — 1998. – 764 с.
Перекладні видання	<i>Нойманн Э.</i> Происхождение и развитие сознания / Пер. с англ. – К.: Ваклер; М.: Рефл-бук, 1998. – 462 с.
Стандарти	ДСТУ 2395 – 94. Інформація та документація. Базові поняття. Терміни та визначення. – Чинний від 01.01.1998. – К.: Держстандарт України, 1994. - 10с.
Збірки наукових праць	Вісник Харківської державної академії культури. Бібліотекознавство. Документознавство. Інформатика: 36. наук. пр. – Х.:ХДАК, 1999. – Вип. 1. – 187с.
Словники	<i>Дрякіна В. І., Соколовськи Ю. А.</i> Російсько-український музичний лексикон: 2000 термінів/ Міністерство освіти України. – Кіровоград: Фірма "Алтей", 1997. — 239с.
<i>Характеристика джерела</i>	<i>Приклад оформлення</i>
Депоновані наукові праці	<i>Філіппова Л. Я.</i> Автоматизовані інформаційно-бібліографічні системи і бази даних / ХДІК. – Х., 1996. - 103 с. – Деп. в ДНТБУ 03.03.97, № 195. – Ук. 97.
Складові частини книги	<i>Козырев А. Н.</i> Институты интеллектуальной собственности // Оценка интеллектуальной собственности. – М., 1997. – С. 13-32.
Складові збірника	<i>Шейко В. М., Кушнарченко Н. М.</i> Відродження фахової збірки на новій інформаційній основі // Вісн. Харків. держ. академії культури. – Х., 1999. - Вин. 1. – С. 5 – 13.
Журнали	<i>Величко О., Худ олій В.</i> Поштові марки України: минуле й сучасність // Друкарство. – 1999. – Трав. / черв. – С. 34-37.

Енциклопедії	<i>Махновець Л. Є.</i> Володимир Мономах // Українська літературна енциклопедія. - К., 1988. - Т. 1. - С. 348 - 349.
Тези доповідей	<i>Кезклубенко С.</i> До уточнення понять "культура", "культурологія", "соціокультурний" та "етнокультурний" процес // Інформаційна та культурологічна освіта на зламі тисячоліть: Матеріали міжнар. наук. конф. до 70-річчя ХДАК. - Х., 1999. - Ч. 1. - С. 44-45.
Дисертації	<i>Бібік Н. М.</i> Формування пізнавальних інтересів молодших школярів: Дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.01. - К., 1998. - 40с.: ілюстр., табл.
Автореферати дисертацій	<i>Яблонський В. М.</i> Директорія УНР. Формування засад української державності в 1918 - 1920 рр.: Автореф. лис. ... канд. іст. наук: 07.00.01. / Київ, ун-т ім. Тараса Шевченка. - К., 1998.- 20с.
Звіт про науково-дослідну роботу	Розрахунок надійності варіантів комплексу засобів автоматизації: звіт про НДР (проміжний) / НАН України, Ін-т кібернетики ім. В. М. Глушкова. - № ГР 709136; Інв. № 148581. - К., 1997. - 105с.
Патенти	Гомілковостопний вузол: Пат. 643 Україна: МКВ ⁵ А 61 Р2/66/ Дорохов Г. В. - № 4703483/5У; Заявл. 08.06.89; Опубл. 15.12.93, Бюл. №2. - 2 с.: кресл.
Каталоги	Книги громадянського друку, 1753—1860: Кат. колекції/ Херсон, обл. універс. наук, б-ка ім. О. М. Горького, відділ рідкісних вид.; Склала Л. М. Андрієнко. - Херсон, 1996. - 28 с.
Інструкції	Інструкція з експлуатації хопер-дозаторів: Затв. Укрзалізницею 07.10.96. - К.: Трансп. України, 1997. - 41 с.: ілюстр., табл.

Навчально-методичне видання

СИСОЄНКО НАДІЯ ВАСИЛІВНА

СВЕТЛОВА ОЛЕНА ДМИТРІВНА

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА

За редакцією Н. В. Сисоєнко

Комп'ютерний набір та верстка Л. М. Теличко

Підписано до друку 31.08.2009. Формат 60х84/16. Гарнітура Times.
Папір офсет. Ум. друк. арк. 0,8. Тираж 50 пр. Зам. № 3079

Видавець і виготівник – видавничий відділ
Черкаського національного університету
імені Богдана Хмельницького.

Адреса: 18000, м.Черкаси, бул. Шевченка, 81, кімн. 117,
тел. (0472) 37-13-16, факс (0472) 37-22-33,
e-mail: vydav@cdu.edu.ua, <http://www.cdu.edu.ua>

Свідоцтво про внесення до державного реєстру
суб'єктів видавничої справи ДК № 3427 від 17.03.2009 р.