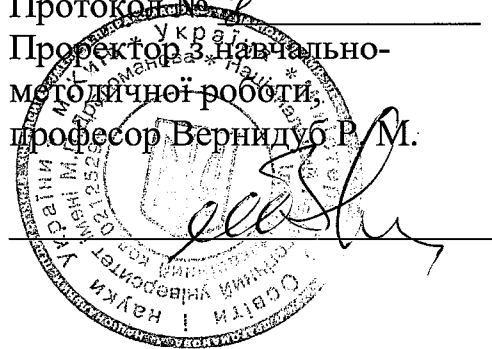


Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
“ 22 ” чудня 2015 р.
Протокол № 10
Проректор з навчально-
методичної роботи,
професор Вернидуб Р.М.



ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(профіль "Харчові технології")
Шифр за навчальним планом ВЧ ІІІ 7

Київ
2016 рік

УДК 613.2+614.31](073)
ББК 51.23р30-211
С18

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права, співзучака кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти:

Ісаєнко Володимир Миколайович, доктор біологічних наук, професор, академік АНВШ України, завідувач кафедри освіти дорослих, директор інституту перепідготовки та підвищення кваліфікації НПУ імені М.П.Драгоманова.

Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»;

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні
Науково-методичної ради НПУ імені М. П. Драгоманова

« 10 » _____ 15 _____ 20 15 року, протокол № 2

Голова НМР



В.П. Сергієнко

УДК 613.2+614.31](073)

ББК 51.23р30-211©

Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2015
© Зубар Н. М., Волкова А.А., 2015

I. Пояснювальна записка

Програма вибіркової навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта (профіль «Харчові технології»).

Предмет вивчення навчальної дисципліни - гігієнічні принципи, санітарно-технічні заходи та засоби, які забезпечать виробництво харчової продукції з високими показниками якості.

Міждисциплінарні зв'язки

Вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: неорганічної хімії, фізики, екології. Найбільшою мірою дисципліна «Санітарія і гігієна в галузі» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Технологія галузі», «Харчові технології», «Організація харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчової галузі», «Біохімія та фізіологія харчування», «Метрологія та стандартизація», «Товарознавство» та ін. Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисципліни «Проектування харчових виробництв засобами САПР» та написання курсових і кваліфікаційних робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» є оволодіння науково-практичними знаннями з організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах харчової галузі згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» є:

- ознайомлення з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та

утримання харчових підприємств, які можуть впливати на якість готової продукції та здоров'я людини;

- засвоєння санітарно-гігієнічних вимог до сировини та готової продукції;
- набуття навичок використання знань санітарного законодавства в галузі санітарії і гігієни харчування для раціональної організації технологічного процесу, санітарного режиму та запобігання харчових отруєнь, інфекційних захворювань;
- формування у майбутніх спеціалістів відповідальності за дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я людини.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

| № з/п | Результати навчання | Компетентності |
|-------|--|---|
| 1. | <p><i>Знати</i> вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища.</p> <p><i>Вміти</i> навчити оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини.</p> | <p>Життя- та здоров'язберігаюча: здатність організувати й регулювати здоров'язберігаючу діяльність, спрямовану на збереження фізичного, соціального, психічного та духовного здоров'я свого та оточення;</p> |
| 2. | <p><i>Знати</i> санітарно-гігієнічні вимоги до санітарної підготовки учнів ПТНЗ, основи профілактики харчових захворювань, санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві харчової продукції.</p> <p><i>Вміти</i> оцінювати санітарний стан лабораторії, виробничих приміщень підприємства та дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва харчової продукції.</p> | <p>Виробнича компетентність педагога: здатність організувати навчально-виробничий процес на основі відповідних нормативно-правових документів, науково обґрунтованих рекомендацій, положень та знань з технології та організації виробництва, технологічного обладнання, правил його експлуатації і норм санітарії, охорони праці, техніки безпеки, протипожежного захисту тощо; сприяння цілісному поєднанню професійного навчання з виробничою працею.</p> |
| 3. | <p><i>Знати:</i> нормативно-правові аспекти санітарного контролю в харчовій галузі; санітарно-гігієнічні вимоги до санітарної підготовки персоналу, навколишнього та внутрішнього середовища підприємства; призначення санітарної експертизи харчових продуктів, їх класифікацію за її результатами; санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу на харчових</p> | <p>Виробничо-технологічна галузева компетентність: володіння знаннями та уміння забезпечувати виконання технологічного процесу виробництва продукції з використанням нових видів професійного устаткування відповідно до нормативно-технологічної документації, санітарно-гігієнічних</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>підприємствах; основи профілактики харчових захворювань мікробної та немікробної природи.</p> <p><i>Вміти:</i> раціонально організувати санітарний режим харчового підприємства та забезпечувати санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів; оцінити санітарний стан підприємства, провести гігієнічну експертизу продуктів харчування та забезпечити дотримання основних гігієнічних принципів виробництва харчової продукції.</p> | <p>вимог, системи управління якістю, керувати технологічним процесом їх виробництва, здійснювати вхідний контроль сировини, матеріалів, що використовуються для їх виготовлення та забезпечувати якість готової продукції.</p> |
|--|---|--|

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» відводиться 2 кредити ЄКТС 72 годин.

| № з/п | Назва модулів і тем | Кількість годин | | | | | |
|---------------|--|-----------------|-------------------|----------|-------------|---------------|-------------------|
| | | Всього | Аудиторні години | | | | Самостійна робота |
| | | | Всього аудиторних | Лекції | Лабораторні | Індивідуальні | |
| | <i>Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до функціонування харчових підприємств</i> | 36 | 14 | 4 | 6 | 4 | 22 |
| 1 | Тема 1.1. Основи санітарії і гігієни, державний санітарний нагляд | 12 | 4 | 2 | 2 | | 8 |
| 2 | Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги за функціонуванням харчових виробництв | 10 | 4 | | 2 | 2 | 6 |
| 3 | Тема 1.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| Види контролю | <i>Вхідний контроль</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль на аудиторних заняттях</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль самостійної роботи</i> | | | | | | |
| | <i>Модульна контрольна робота</i> | | | | | | |
| | <i>Модуль 2. Санітарно-гігієнічні основи безпеки харчування</i> | 36 | 12 | 4 | 4 | 4 | 24 |
| 4 | Тема 2.1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості сировини та харчових продуктів | 18 | 6 | 2 | 2 | 2 | 12 |
| 5 | Тема 2.2. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань та гельмінтозів | 18 | 6 | 2 | 2 | 2 | 12 |
| Види контролю | <i>Контроль на аудиторних заняттях</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль самостійної роботи</i> | | | | | | |
| | <i>Модульна контрольна робота</i> | | | | | | |

| № з/п | Назва модулів і тем | Кількість годин | | | | | |
|----------------------|---------------------|-----------------|-------------------|----------|-------------|---------------|-------------------|
| | | Всього | Аудиторні години | | | | Самостійна робота |
| | | | Всього аудиторних | Лекції | Лабораторні | Індивідуальні | |
| Підсумк. контроль | <i>ЗАЛІК</i> | | | | | | |
| Всього годин: | | 72 | 26 | 8 | 10 | 8 | 46 |

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до функціонування харчових підприємств

Тема 1.1. Основи санітарії і гігієни та державний санітарний нагляд

Поняття гігієни і санітарії, основні завдання гігієни праці та виробничої санітарії. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду. Запобіжний та поточний санітарний нагляд. Правова та майнова відповідальність керівників підприємств за порушення санітарних правил.

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо).

Епідеміологічне, геохімічне та токсикологічне значення ґрунту. Характеристика санітарного складу ґрунту (колі-титр, санітарне число). Державні санітарні заходи щодо охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності та господарчої діяльності людини. Самоочищення ґрунту (мініралізація, нітрифікація, гуміфікація). Зменшення забруднення довкілля підприємствами харчової промисловості.

Мета та завдання дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» у формуванні педагогів професійного навчання з харчових технологій.

Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств харчової промисловості

Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.

Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих, адміністративно-побутових і торговельних приміщень. Гігієнічні нормативи температури, вологи і кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень шкідливих речовин. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів підприємств харчової промисловості. Місцева та центральна система опалення.

Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих цехів. Кондиціонування повітря та його гігієнічне значення.

Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Основні методи поліпшення якості води та їхня характеристика (очищення води освітленням та обезбарвленням, коагуляцією, відстоюванням та фільтрацією). Способи очищення і дезінфекції води.

Санітарно-гігієнічні вимоги до системи водопостачання підприємств харчової промисловості.

Гігієнічне значення освітлення. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення. Світловий коефіцієнт і коефіцієнт природного освітлення.

Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації. Допустимі рівні шуму в приміщеннях підприємств харчування. Заходи щодо зменшення виробничого шуму і вібрації та захисту працівників від його шкідливого впливу.

Гігієнічні принципи видалення відходів. Видалення та знешкодження рідких відходів. Основні санітарні вимоги до внутрішньої каналізації. Видалення твердих відходів.

Тема 1.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу

Гігієнічні принципи та санітарні правила організації технологічних процесів. Особливості взаємозв'язку окремих груп підприємства з метою забезпечення поточності виробництва, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій.

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Дотримання принципу товарного сусідства Санітарні вимоги до механічної обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного та технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму на підприємстві. Санітарні вимоги до утримання приміщень: своєчасне та правильне прибирання території і приміщень, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних вузлів. Прибирання приміщень: методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні.

Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Гігієнічні вимоги до санітарного одягу.

Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Модуль 2. Санітарно-гігієнічні основи безпеки харчування

Тема 2.1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості сировини та харчових продуктів

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Санітарна та нормативна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів: завдання, методи, організація експертизи. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, у тому числі кольороформуєчих домішок, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоні, в'яленої, маринованої, сушеної.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Санітарні вимоги до використання яєць у підприємствах харчування, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин; вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки, отруйні природні компоненти та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їхнє використання.

Тема 2.2. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань та гельмінтозів

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Класифікація харчових отруень. Умови розповсюдження інфекційних захворювань – епідеміологічний ланцюг: джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм.

Харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Харчові токсикоінфекції: сальмонельози та викликані умовно-патогенними бактеріями – кишковою і протейною паличками, стрептококами, паличками перфрінгенс, цереус, патогенними галофіли та іншими. Інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози.

Харчові отруєння не бактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження, домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами та іншими.

Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна в галузі» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **заліку**.

VI. Інформаційні джерела для вивчення курсу

6.1. Нормативна рекомендована література:

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 8 вересня 2005 р., № 2863-IV.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України із змінами і доповненнями, внесеними від 17.12.1996 № 607/96-ВР, від 11.06.1997 № 331/97-ВР, від 18.11.1997 №642/97-ВР, від 30.06.1999.

3. МБВ 5061-89. Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів.
4. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
5. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги
6. ДСП 1072/9671.Транспортування продовольчої продукції
7. ДСП 4.4.4-090-2002. Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії
8. ДСП 4.4.4.089 - 2002 Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію.
9. ДСанПіН 4.4.5-078-2001. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування.
10. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
11. ДСанПіН 4.4.2.030-99. Державні санітарні правила і норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітроза мінами.
12. ДСП 4.4.4-011-98. Державні санітарні правила для молокопереробних
13. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.
14. СанПіН 42-123-4117-86 Условія, строки хранения особо скоропортящихся продуктов.
15. СП 823-69. Санитарные правила для предприятий хлебопекарной промышленности //
16. Инструкция по санитарному содержанию помещений и оборудования производственных предприятий // інструкція №658-66.
17. СП 1042-73. Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию

18. СП 989-72. Санитарные правила для предприятий макаронной промышленности.
19. СП 962-72. Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи.
20. СП 946-А-71. Санитарные правила для предприятий маргариновой промышленности.
21. СП №823-69. Санитарные правила для предприятий хлебопекарной промышленности.
22. СН 42-123-4540-87 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
23. СП 4261-87. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.
24. СП 3238-85. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
25. СП 2982-8. Санитарные правила для предприятий по производству быстрозамороженных готовых блюд.
26. СП 2266-80. Санитарные правила для предприятий дрожжевой промышленности.
27. СП 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых добавок.
28. СП1408-76. Санитарные правила для предприятий пищевых концентратной промышленности
29. СП 1824-78. Санітарні правила для підприємств лікєро-горілочної промисловості.
30. СП 1361-75. Санитарные правила для предприятий крахмало-паточной промышленности.
31. СП 1145-74. Санитарные правила для предприятий по производству пищевых кислот.

32. Про затвердження Державних санітарних норм і правил для підприємств, що виробляють солод, пиво та безалкогольні напої // Наказ МОЗ України від 11.12.2007, № 811.
33. Про затвердження Державних санітарних правил і норм для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів // Наказ МОЗ України від 06.05.2003, № 197.
34. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом // Наказ МОЗ України від 28.08.1997, № 262
35. Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок// Наказ МОЗ України від 23.07.1996, № 222

6.2. Основна література:

36. Гигиена и экология. Учебник: / Под ред. В. Г. Бардова. –Винница: Новая книга, 2006.
37. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник з грифом МОН. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
38. Мізюк М. І. Гігієна: Підручник. – К.: Здоров'я, 2002. – 288 с.
39. Строкова Л. В. Гігієна та санітарія: Підручник. – К.: Каравела, 2008.

6.3. Допоміжна:

40. Гігієна праці і виробнича санітарія: Підручник / І. І. Даценко, М. Б. Шегедин, Н. В. Москвяк, О. Ю. Назар. – К.: Здоров'я, 2002. – 384 с.
41. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2014. – 399 с.
42. Степанова И. В. Санитария и гигиена питания: Учеб. пос.-СПб Троицкий мост, 2010 – 224 с.

6.4. Інформаційні ресурси

<http://www.oblses-kiev.com.ua>

Державна санітарно-епідеміологічна служба України

Навчальне видання

***Зубар Надія Миколаївна,
Волкова Аліна Анатоліївна,
Ісаєнко Володимир Миколайович,
Ратушенко Антоніна Тарасівна***

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(профіль "Харчові технології")
Шифр за навчальним планом ВЧ ПП 7



Підписано до друку 11.02.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 0,87. Обл.-вид. арк. 0,54

Зам. № 120.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26