НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАГЕСТАНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ СТОМАТОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Одобрено
На заседании Учёного совета «ДМСИ»,
Протокол № 12 от 24 июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор НОУ ВО «ДМСИ»
профессор М.М.Расулов
_____
«___» _____ 20__ г.

НОУ ВО "ДМСИ" Подписано цифровой подписью: НОУ ВО "ДМСИ" Дата: 2025.07.12 10:30:51 +03'00'

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ГИГИЕНА

Специальность	31.05.03 Стоматология
Направленность(специализация)	Стоматология
Форма обучения	очная
Трудоемкость	3 з.е.
Разработано для обучающихся	по специальности 31.05.03

Махачкала

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине одобрен на заседании кафедры профессиональных и стоматологических дисциплин «10» июня 2024 г. Протокол № 5.

Фонд оценочных средств актуализируется (обновляется) ежегодно.

ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индикаторы компетенции	В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны:		
	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-4. Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения.			
ИД-1 ОПК-4.1 Разрабатывает методические материалы и проводит беседы и занятия по вопросам здорового образа жизни, по правильному питанию, профессиональной и индивидуальной гигиене с различными контингентами	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест; гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы - гигиенические аспекты питания	Применять комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья (включая формирование ЗОЖ), предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, в том числе профилактике возникновения стоматологических заболеваний, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания;	Навыками проводить беседы с различными контингентами населения, направленные на сохранение и укрепление здоровья, профилактике возникновения стоматологических заболеваний, включающими в себя формирование ЗОЖ, по профессиональной и индивидуальной гигиене полости рта, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития; -навыками ведения санитарно-просветительской работы с населением
ИД-2 ОПК- 4.2 Применяет знания об основах профилактической медицины, направленные на укрепление здоровья населения	Основы профилактической медицины, организацию профилактических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения, принципы и основы гигиенического нормирования, систему профилактических гигиенических мероприятий в стоматологии;	Контролировать общие показатели здоровья зубов и органов ротовой полости. Сопоставлять параметры, характеризующие здоровье зубов и органов ротовой полости с параметрами, характеризующими здоровье отдельного индивида в целом.	Методиками санитарного обследования, анализа, гигиеническим мышлением по различным явлениям и процессам в стоматологии;

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО РАЗДЕЛАМ

№ п/п	Название раздела дисциплины	Код формируемой компетенции
1.	Здоровье населения и окружающая среда, стоматологическое здоровье населения Основы экологии человека	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
2.	Основы гигиены и физиологии труда	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
3.	Гигиена лечебно-профилактических учреждений	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
4.	Профессиональная гигиена врачей-стоматологов и зубных техников	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
5.	Личная гигиена.	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
6.	Основы гигиены детей и подростков.	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2
7.	Итоговое занятие	ИД-1 ОПК-4.1 ИД-2 ОПК-4.2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

На этапе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине показателями оценивания уровня сформированности компетенций являются результаты устных и письменных опросов на практических занятиях, выполнения практических заданий.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания
Понимание смысла компетенции	Имеет базовые общие знания в рамках диапазона выделенных задач	Минимальный уровень
	Понимает факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования. В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать информацию.	Базовый уровень
	Имеет фактические и теоретические знания в пределах области исследования с пониманием границ применимости	Высокий уровень

Освоение компетенции в рамках изучения дисциплины	Наличие основных умений, требуемых для выполнения простых задач. Способен применять только типичные, наиболее часто встречающиеся приемы по конкретной сформулированной (выделенной) задаче	Минимальный уровень
	Имеет диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования. В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать информацию.	Базовый уровень
	Имеет широкий диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем. Способен выявлять проблемы и умеет находить способы решения, применяя современные методы и технологии.	Высокий уровень
Способность применять на практике знания, полученные в ходе изучения дисциплины	Способен работать при прямом наблюдении. Способен применять теоретические знания к решению конкретных задач.	Минимальный уровень
	Может взять на себя ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем. Затрудняется в решении сложных, неординарных проблем, не выделяет типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы	Базовый уровень
	Способен контролировать работу, проводить оценку, совершенствовать действия работы. Умеет выбрать эффективный прием решения задач по возникающим проблемам.	Высокий уровень

Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Вопросы для устного опроса на практических занятиях

Введение.

1. Предмет и задачи гигиены.
2. Основоположники гигиенической науки; Ф.Ф. Эрисман, А.П. Доброславин, Г.В. Хлопин.
3. Предмет и задачи экологии.
4. Основоположники экологии: Э. Геккель, В.И. Вернадский.
5. Взаимосвязь экологии и гигиены.

Гигиена и экология атмосферы.

- Гигиеническое значение атмосферного давления (влияние повышенного и пониженного давления, меры профилактики); гигиеническое значение температуры воздуха (влияние повышенной и пониженной температуры, меры профилактики)
- Гигиеническое значение влажности воздуха (влияние повышенной и пониженной влажности, меры профилактики); гигиеническое значение подвижности воздуха (влияние скорости движения и направления движения воздуха на организм человека и окружающую среду); гигиеническое значение электрического состояния атмосферы;
- Гигиеническое значение солнечной радиации;
- Гигиеническое значение электромагнитных полей;
- Гигиеническое значение климата и погоды; понятие об акклиматизации;

- Гигиеническое значение нормальных химических составных частей воздуха (кислород, углекислота, инертные газы); гигиеническое значение вредных газообразных примесей (оксид углерода, диоксид серы, оксид азота, канцерогенные углеводороды);
- Гигиеническое значение механических примесей в воздухе
- Гигиеническая характеристика воздуха жилых и общественных зданий (химическое загрязнение и его источники, микробное загрязнение, пути передачи воздушных инфекций, меры профилактики); санитарная охрана атмосферного воздуха
- Экологические проблемы воздушной среды (кислотные дожди, парниковый эффект, озоновые дыры, смоги)

Эколого-гигиенические проблемы гидросферы

1. Круговорот воды в природе, загрязнение вод мирового океана, источники загрязнения
2. Гигиенические проблемы водной среды (значение воды для жизнедеятельности человека, эпидемиологическое значение неинфекционных заболеваний, связанных с химическим со ставом воды)
3. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, нормирующие документы (Сан Пин 21.4.1074 – 01 «Питьевая вода гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения» и Сан Пин 2.1.4.175 – 02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения»); гигиеническая характеристика источников водоснабжения (подземные, поверхностные, атмосферные);
4. Понятие о зонах санитарной охраны, систем водоснабжения (местное, децентрализованное, автономное), централизованная (водопровод); способы улучшения качества воды (очистка, обеззараживание), специальные методы обработки воды (фторирование, дефторирование), гигиеническая оценка современных устройств водоочистки бытового назначения.
5. Санитарная охрана водных ресурсов и объектов водоиспользования. Основы водного законодательства.

Эколого-гигиенические проблемы почвы

1) Гигиеническое значение состава и свойств почвы, эпидемиологическое значение почвы
2) Самоочищение почвы; гигиенические основы очистки населенных мест (почвенный или естественный метод и искусственные методы); санитарная охрана почвы.
3) Влияние экологических факторов (воздуха, воды и почвы) на состояние зубочелюстной системы человека.

Эколого-гигиенические проблемы населенных мест и гигиена жилищ

1. Планировка и застройка населенных пунктов
2. Строительство сельских населенных пунктов
3. Влияние жилищных условий на здоровье населения
4. Гигиена жилищ (ориентация зданий, гигиеническая характеристика строительных материалов, этажность зданий, планировка и размеры помещений, внутренняя отделка помещений, борьба с шумом, предупреждение сырости в зданиях, освещение жилых и общественных зданий, вентиляция помещений, отопление помещений.

Гигиена лечебно-профилактических учреждений

1) Гигиенические требования к размещению больницы на местности
2) Гигиенические требования к земельному участку и генеральному плану, зонирование

больничного участка (лечебные корпуса, садово-парковая зона, поликлиники, патологоанатомический корпус с ритуальной зоной, хозяйственные и инженерные сооружения)

3) Системы застройки больниц (децентрализованная или павильонная, централизованная и

смешанная)

4) Гигиенические требования к планировке и внутренней отделке больничных зданий, осо

бенности инфекционных отделений, профилактика внутрибольничных инфекций (неспецифические и специфические меры профилактики ВБИ)

5) Санитарное содержание помещений ЛПУ, оборудования, инвентаря и личная гигиена
пациентов

6) Гигиенические требования к условиям труда медицинского персонала, профилактика
ВБИ в стоматологических поликлиниках (определение понятия ВБИ, источники инфекции в стоматологических поликлиниках, механизм, факторы и пути передачи инфекции в стоматологических поликлиниках, причины возникновения и роста ВБИ в стоматологических поликлиниках), специфика распространения ВБИ в амбулаторной стоматологической практике

7) Санитарно-противоэпидемические мероприятия и лечебные мероприятия, проводимые в
ЛПУ стоматологического профиля.

Профессиональная гигиена врачей-стоматологов и зубных техников

1. Гигиенические требования к устройству стоматологических поликлиник.
2. Гигиеническая оценка материально-технического оснащения рабочего места стоматолога.
3. Гигиенические мероприятия по оздоровлению условий труда в стоматологических кабинетах и личная гигиена врачей-стоматологов. Средства и методы повышения работоспособности врача-стоматолога в динамике рабочего дня.
4. Гигиеническая оценка труда зубных техников.

Личная гигиена.

1. Закаливание организма.
2. Средства закаливания.
3. Физические упражнения.
4. Гигиена кожи.
5. Гигиена зубов и полости рта.
6. Здоровый образ жизни.
7. Борьба с вредными привычками.
8. Гигиена одежды и обуви.

Основы гигиены детей и подростков.

1. Задачи гигиены детей и подростков.
2. Морфофункциональные особенности организма детей и подростков школьного возраста.
3. Факторы, влияющие на здоровье подрастающего поколения.
4. Группы здоровья детей и подростков.
5. Гигиенические требования к участку школы, зданию, классу.
6. Гигиенические требования к режиму дня, недели, учебной нагрузке.
7. Гигиенические требования к основным видам школьной мебели.
8. Гигиенические требования к школьным учебникам.
9. Гигиенические требования к работе с компьютерами в школе.
10. Профессиональный отбор абитуриентов для медицинских учебных заведений стоматологического профиля.

Критерии и шкала оценивания устного опроса

Оценка за ответ	Критерии
Отлично	выставляется обучающемуся, если: - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов;

	- исчерпывающее, последовательно, четко и логически излагает теоретический материал; - свободно справляется с решение задач, - использует в ответе дополнительный материал; - все задания, предусмотренные учебной программой выполнены; - анализирует полученные результаты; - проявляет самостоятельность при трактовке и обосновании выводов
Хорошо	выставляется обучающемуся, если: - теоретическое содержание курса освоено полностью; - необходимые практические компетенции в основном сформированы; - все предусмотренные программой обучения практические задания выполнены, но в них имеются ошибки и неточности; - при ответе на поставленный вопросы обучающийся не отвечает аргументировано и полно. - знает твердо лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на основные понятия.
Удовлетворительно	выставляет обучающемуся, если: - теоретическое содержание курса освоено частично, но проблемы не носят существенного характера; - большинство предусмотренных учебной программой заданий выполнено, но допускаются не точности в определении формулировки; - наблюдается нарушение логической последовательности.
Неудовлетворительно	выставляет обучающемуся, если: - не знает значительной части программного материала; - допускает существенные ошибки; - так же не сформированы практические компетенции; - отказ от ответа или отсутствие ответа.

Тематика рефератов

ПО ТЕМЕ ГИГИЕНА ВОЗДУХА:

1. Загрязненность воздушного бассейна города и заболеваемость населения.
2. Метеорологические факторы, их роль в акклиматизации.
3. Влияние пылевого фактора на здоровье человека.
4. Кессонная болезнь. Патогенез. Профилактика.
5. Горная болезнь. Патогенез. Профилактика.
6. Организация вентиляции в ЛПУ стационарного типа.
7. Профилактика воздушно-капельных инфекций.
8. Микроклимат жилых помещений, влияние на организм.
9. Микроклимат производственных помещений, способы его оздоровления.
10. Санитарная охрана атмосферного воздуха.

ПО ТЕМЕ ГИГИЕНА ВОДЫ И ВОДОСНАБЖЕНИЯ:

1. Санитарная охрана водоемов.
2. Влияние качества питьевой воды на здоровье населения.
3. Санитарный контроль качества питьевой воды. ГОСТы.
4. Водные эпидемии.
5. Химический состав воды и здоровье населения.
6. Перспективные способы обеззараживания воды, их гигиеническая оценка.

7. Нанотехнологии для очистки и обеззараживания питьевой воды.
8. Новые физические способы водообработки**.**

ПО ТЕМЕ ГИГИЕНА ЛПУ:

1. Гигиеническая оценка систем больничного строительства и участка больницы.
2. Профилактика ВБИ.
3. Гигиеническая оценка санитарного благоустройства больницы.
4. Гигиенические требования к размещению и устройству стоматологических поликлиник.
5. Гигиенические требования к оборудованию и инструментам стоматологических кабинетов и зуботехнических лабораторий.
6. Гигиенические требования при работе со светоотверждаемыми композитными материалами.
7. Профилактика ВИЧ-инфекций в стоматологии.

ПО ТЕМЕ ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ:

1. Влияние факторов учебного процесса на здоровье школьников. Меры профилактики.
2. Акселерация. Причины, сущность проблемы**.**

ПО ТЕМЕ ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА:

1. Основы здорового образа жизни.
2. Способы профилактики табакокурения.
3. Способы профилактики алкоголизма.
4. Способы профилактики наркомании.

ПО ТЕМЕ РАДИАЦИОННАЯ ГИГИЕНА:

1. Последствия Чернобыльской аварии.
2. Экологические проблемы развития атомной энергетики.
3. Радиация и здоровье человечества.

ПО ТЕМЕ ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1. Принципы рационального питания.
2. Особенности питания детей.
3. Витамин «С» и здоровье.
4. Гигиеническая оценка рыбы.
5. Овощи и фрукты в питании человека.
6. Особенности питания лиц пожилого возраста.
7. Организация питания военнослужащих.
8. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
9. Гигиеническая оценка хлеба и его питательное значение.
10. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.
11. Консервы и концентраты в питании человека.
12. Роль микроэлементов в питании человека.
13. Пищевые отравления микробного происхождения. Профилактика.
14. Микотоксикозы. Профилактика.
15. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика.
16. Ботулизм и его профилактика.
17. Пищевые отравления неустановленной этиологии.
18. Питание космонавтов.
19. Организация общественного питания.
20. Роль витаминоподобных соединений в жизнедеятельности организма человека.
21. Современные научные представления о воде как продукте питания.
22. Нанотехнологии в области питания.

23. Генно-модифицированные источники пищи.

Критерии оценивания выполнения реферата

Оценка	Критерии
Отлично	полностью раскрыта тема реферата; указаны точные названия и определения; правильно сформулированы понятия и категории; проанализированы и сделаны собственные выводы по выбранной теме; использовалась дополнительная литература и иные материалы и др.;
Хорошо	недостаточно полное, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий и категорий и т. п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей литературы и других источников;
Удовлетворительно	реферат отражает общее направление изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей литературы и других источников; неспособность осветить проблематику дисциплины и др.;
Неудовлетворительно	тема реферата не раскрыта; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.

Типовые тесты по дисциплине

1. Одно из определений Гигиены как науки правильное. Какое?
- Наука о влиянии живой и неживой природы на развитие человеческого вида
- Наука, целью которой является сохранение окружающей человека среды, тем самым предупреждая вредное влияние на организм
+ Наука, изучающая влияние факторов окружающей среды и деятельности на здоровье человека, его работоспособность, продолжительность жизни и разрабатывающие практические мероприятия, направленные на оздоровление условий жизни, обучения и труда человека.
- Наука, занимающая изучением неинфекционной заболеваемости людей и разрабатывающие практические мероприятия по их профилактике

2. Основоположники гигиенической науки в России:
+ Доброславин А.П.;
- Вернадский В.И.
- Соловьев З.П.
- Марзаев А.Н.
+ Эрисман Ф.Ф.
- Петровский К.С.

3. Объектом изучения гигиены является:
- больной человек
+ здоровый человек в тесном взаимодействии с окружающей средой
- больной и здоровый человек
- окружающая природная среда
- экологическая система биосферы

4. Одно из определений экологии, как науки правильное. Какое?
- Наука о доме
- Наука о воздействии живой и неживой природы на биосферу Земли

- Наука о влиянии живой и неживой природы на развитие человеческого вида
+ Наука о взаимосвязи между организмами, круговороте веществ и потоках энергии на Земле
- Наука об охране животного мира

5. Что является государственной системой наблюдения за качеством окружающей среды?
- Система санитарно-эпидемиологического нормирования
- Гигиеническая диагностика
+ Федеральная система гидрометеорологического мониторинга
- Методология оценки риска
- Министерство здравоохранения РФ

6. Составляющие экосистемы:
+ Неживая (абиотическая) среда
- Популяции видов животных
+ Продуценты (производители)
+ Консументы (потребители)
+ Редуценты (разлагатели)

7. Перечислите этапы, по которым оценивается риск воздействия факторов окружающей среды на здоровье человека
+ Характеристика риска
+ Оценка экспозиции
+ Идентификация вредных факторов и оценка их опасности
+ Оценка зависимости «доза-ответ»
- Управление риском

8. Как называется оболочка Земли - область обитания живых организмов?
- Тропосфера
- Стратосфера
+ Биосфера
- Ноосфера
- Техносфера

9. Химические соединения, вызывающие разрушения озонового слоя
- оксиды серы
- оксиды углерода
+ фреоны
- оксиды железа
- окиды азота

10. Как называются факторы воздействия на природу человеческой деятельности?
- Абиотические
- Биотические
+ Антропогенные
- Изотермные
- Радиационные

11. Что означает термин "Урбанизация"?
- Увеличение численности сельского населения
+ Это процесс миграции населения из деревни в город
- Уменьшение количества деревень и небольших поселков

+ Увеличение количества городов и поселков
- Увеличение демографических показателей населения

12. Основные проблемы крупных городов:
+ шум
+ сбор и удаление отходов
+ токсические туманы
+ электромагнитные загрязнения
- выбор профессии

13. Одно из определений понятия "здоровье" правильное. Какое?
- Состояние организма, при котором его физиологические механизмы обеспечивают ему адаптацию к условиям окружающей среды
- Отсутствие патологии, обнаруживаемой современными методами исследования
+ Состояние полного физического, психического и социального благополучия
- Отсутствие острого или хронического заболевания

14. Факторы влияющие на здоровье человека по данным ВОЗ.
+ условия образа жизни
+ состояние окружающей среды
+ генетические факторы
+ медицинское обеспечение
- демографическое обеспечение

15. Процент влияния на здоровье человека условия и образ жизни составляет:
- 20-25%
- 30-35%
- 40-45%
+ 50-55%

16.Принципы закаливания:
+ постепенность
- сложность
+ систематичность
+ индивидуальный режим

17. К вредным привычкам относятся:
+ табакокурение
+ употребление спиртных напитков (алкоголизм)
+ применение наркотиков (наркомания)
- употребление газированных напитков

18. Главным средством борьбы с вредными привычками является:
+ повышение общей культуры населения и внутренней культуры каждого человека
- повышение общей культуры всего населения
- проведение гигиенического обучения детей в школах
- санитарное просвещение населения

19. Подберите соответствующие показатели концентрации газов, входящих в состав атмосферного воздуха.
- Кислород -78%, азот -20%, диоксид углерода -0,1%

+ Кислород -21%, азот -78%, диоксид углерода -0,03%, инертные газы - около 1%
- Кислород -21%, азот -75%, диоксид углерода -3%, инертные газы -около 2%
- Кислород -16%, азот -78%, диоксид углерода - до 6%, инертные газы -около 0,01%

20. Каково процентное содержание кислорода в атмосферном воздухе?
+ 21%
- 16%
- 19%
- 70%
- 8,0%

21. Назовите основные источники загрязнения атмосферного воздуха населенных мест.
+ Автотранспорт
+ Химические заводы
- Гидроэлектростанции (ГЭС)
+ Теплоэлектроцентрали (ТЭЦ)
- Электронная промышленность
+ Предприятия черной и цветной металлургии

Критерии оценивания образовательных достижений для тестовых заданий

Оценка	Коэффициент К (%)	Критерии оценки
Отлично	Свыше 80% правильных ответов	глубокое познание в освоенном материале
Хорошо	Свыше 70% правильных ответов	материал освоен полностью, без существенных ошибок
Удовлетворительно	Свыше 50% правильных ответов	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Неудовлетворительно	Менее 50% правильных ответов	материал не освоен, знания обучающегося ниже базового уровня

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

1. Гигиена и экология. Основоположники отечественной гигиены и экологии.
2. Лечебное (диетическое) питание**.** Характеристика основных диет.
3. Инфекционные заболевания, передающие через воду? Особенности эпидемии (вспышек) кишечных заболеваний водного характера.
4. Источники загрязнения почвы. Санитарная очистка. Системы удаления твердых бытовых отходов (ТБО) из населенного пункта (города). Эколого-гигиенические требования к полигону для ТБО.
5. Принципы рационального питания. Основные показатели рационального питания.
6. Методы обеззараживания питьевой воды. Гипрхлорирование, хлорпоглащаемость, остаточный хлор.
7. Химический состав воздуха и его влияние на организм. Загрязнение и охрана атмосферного воздуха.
8. Гигиеническая экспертиза молока. Органолептические, физико-химические показатели, микробиологические исследования молока.
9. Личная гигиена. Здоровый образ жизни и его основные элементы. Принципы закаливания организма

10. Особенности планировочных решений специализированных отделений больниц. Основной принцип проектирования и эксплуатации вентиляционных систем. Бокс, полубокс.
11. Гигиеническая экспертиза хлеба. Органолептические, физико-химические показатели исследования.
12. Физические свойства воздуха: атмосферное давление, подвижность воздуха, влажность, температура, электрическое состояние атмосферы, солнечная радиация.
13. Пищевые отравления микробной природы, классификация, профилактика. Ботулизм.
14. Гигиенические требования к качеству воды при централизованной системе водоснабжения. Нормативные документы, регулирующие качество воды.
15. Оценка степени биологического загрязнения почвы. Санитарное число Хлебникова.
16. Индекс массы тела (ИМТ), его расчет, нормативные значения? Заболевания при избыточном пищевом статусе.
17. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Этапы проведения гигиенической экспертизы. Физико-химические показатели гигиенической оценки хлеба.
18. Загрязнение и охрана атмосферного воздуха, почвы и воды как экологическая проблема в условиях научно-технического прогресса. Экологические проблемы воздушной среды (кислотные дожди, парниковый эффект, озоновые дыры, смоги).
19. Что относятся к пищевым веществам? Оптимальное соотношение пищевых веществ. Из каких трех составных частей складывается характеристика рационального питания?
20. Неинфекционные заболевания, связанные с водой. Их характеристика.
21. Основные требования к размещению, планировке и санитарно-техническому благоустройству больниц.
22. Гигиенические принципы организации обучения в ОУ. Требования к составлению расписания уроков в образовательных учреждениях.
23. Гигиеническая экспертиза мяса: органолептические, физико-химические показатели исследования мяса. Микроскопические исследования мяса?
24. Солнечная радиация и ее гигиеническое значение. Ультрафиолетовая недостаточность. Проявление и профилактика.
25. Обязательные для исполнения условия в родовспомогательном учреждении. Требования к операционному блоку, хирургическому отделению.
26. Органолептические и санитарно-химические показатели качества питьевой воды. Специальные методы улучшения качества питьевой воды.
27. Основные структурные подразделения больницы. Зонирование территории больниц. Требования к стоматологическим медицинским организациям.
28. Как рассчитывается энергетическая ценность пищевого продукта? Сколько образуется килокалорий при сжигании 1 г. жира, 1г белка, 1 г. углеводов?
29. Гигиеническая экспертиза рыбы. Органолептические, физико-химические микроскопические показатели исследования рыбы. Заболевания, возникающие при употреблении рыбы, зараженной личинками паразитов?
30. Гигиеническая характеристика основных источников загрязнения атмосферного воздуха. Основные направления санитарной охраны атмосферного воздуха.
31. Регулируемые и нерегулируемые суточные энерготраты. Основной обмен. Пищевой термогенез (СДДП). Коэффициент физической активности (КФА).
32. Погода, определение. Гелиометеотропные реакции и их профилактика.
Климат, определение. Акклиматизация и ее гигиеническое значение.
33. Система сбора, удаления и обеззараживания медицинских отходов. СанПиН 2.1.7.728-99. Классы отходов.
34. Классификация витаминов. Основная функция витаминов. Жирорастворимые витамины.
35. Гигиена труда. Условия труда. Вредные производственные факторы. Понятие о вредных веществах и профессиональных отравлениях.

36. Гигиеническая оценка факторов производственной среды. Шум, вибрация. Профессиональные заболевания.
37. Гигиеническая экспертиза мяса, органолептические, санитарно-химические и микроскопические исследования. Заболевания, передаваемые при употреблении мяса зараженных гельминтами.
38. Особенности планировки населенных мест. Мероприятия по благоустройству городов, функциональное зонирование территорий. Роза ветров.
39. Лечебно-профилактическое питание, виды, показания для выдачи. Показания для выдачи молока, кефира, витаминов.
40. Нормативы питьевой воды по микробиологическим и паразит логическим показателям.
41. Эколого-гигиенические проблемы г. Махачкалы.
42. Пищевая и биологическая ценность продукта. Средние энерготраты человека в сутки. Энергетическая ценность 1 г. белка, жира, углевода. Расчет энергетической ценности пищевого продукта?
43. Технологический цикл очистки воды на водоочистных сооружениях (этапы). Коагуляция воды, коагулянт и флокулянт. Принцип работы фильтра, его загрузка.
44. Гигиенические требования к жилым зданиям. Нормативные показатели микроклимата в жилой комнате. Приборы для измерения влажности, скорости движения воздуха.
45. Гигиенические принципы организации обучения в ОУ. Требования к составлению расписания уроков в образовательных учреждениях.
46. Гигиена труда. Условия труда. Профессиональные заболевания и их профилактика.
47. Гигиенические требования к палатной секции как основной структурной и функциональной единице соматических отделений.
48. Витамины, их источники, гигиеническое значение. Авитаминозы, гипо-и гипервитаминозы, их причины, клинические проявления, профилактика.
49. Вредные производственные факторы. Средства индивидуальной защиты. Медицинские осмотры работников промышленных предприятий, нормативные документы. Аттестация рабочих мест.
50. Пищевые отравления. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции (ПТИ), источник инфекции, механизм и путь передачи инфекции. Сальмонеллезы. Профилактика ПТИ.
51. Санитарно-гигиенические требования к стоматологическим медицинским организациям.
52. Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания при недостаточном и при избыточном пищевом статусе.
53. Почва. Биогеохимические провинции. Инфекции, предаваемые через почву.
54. Границы первого пояса ЗСО (пояса строго режима) для поверхностного и подземного водоисточников и режимы ограничений.
55. Критерии здоровья детского населения. Показатели оценки здоровья детей.
56. Функции белков. Аминокислотный скор, АСК (критерия биологической ценности белка).
57. Сбалансированное питание. Соотношение фосфора и кальция - для эффективного усвоения фосфора из пищевых продуктов. Режим питания.
58. Внутрибольничные инфекции и их профилактика.
59. Значение белка в питании, функции. Суточная потребность в белках (в граммах) для мужчин и для женщин. Белки обеспечивает ____% суточной энергетической потребности организма.
60. Профессиональные заболевания. Заболевания, вызываемые при выдыхании производственной пыли. Оздоровительные мероприятия, проводимые на промышленных предприятиях.
61. Санитарно-гигиенические требования к стоматологическим медицинским организациям. Вредные профессиональные факторы, связанные с особенностями труда медицинского персонала.
62. Показатели, по которым оценивается фактический рацион питания по меню-раскладке?

63. Белки животного и растительного происхождения, их источники, гигиеническое значение. Незаменимые аминокислоты.
64. Гигиена детей и подростков. Группы здоровья детей. Физическое развитие детей и подростков.
65. Гигиеническая экспертиза рыбы. Органолептические, физико-химические и гельминтологические исследования. Заболевания, возникающие при употреблении зараженной рыбы личинками гельминтов.
66. Минеральные вещества (макроэлементы): кальций, фосфор магний, натрий, калий их значение в организме. Оптимальное соотношение кальция и фосфора, кальция и магния.
67. Особенности питания детей и подростков.
68. Значение жиров в питании. Незаменимые жирные кислоты. Содержание животных и растительных жиров в рационе взрослого человека.
69. Жиры обеспечивает _____% суточной энергетической потребности организма.
70. Особенности физического развития детей. Гигиенические требования к ученической мебели. Нормативные показатели микроклимата и освещенности в учебных классах.
71. Принципы питания людей пожилого возраста и подростков.
72. Организация питания больных в лечебно-профилактических учреждениях. Правила снятия проб дежурными врачами. Личная гигиена персонала. Документация.
73. Биологическая и пищевая ценность продуктов питания. Продукты, являющиеся источниками кальция и фосфора.
74. Гигиена труда. Условия труда. Профессиональные заболевания и их профилактика.
75. Гигиенические требования к палатной секции как основной структурной и функциональной единице соматических отделений.
76. Витамины, их источники, гигиеническое значение. Авитаминозы, гипо-и гипервитаминозы, их причины, клинические проявления, профилактика.
77. Динамика работоспособности человека. Утомление, переутомление.
78. Значение углеводов в питании. Средняя суточная потребность организма в углеводах. Усвояемые и не усвояемые углеводы. Процент обеспечения энергетической потребности организма. Функции пектиновых вещества и клетчатка в организме.
79. Гигиенические требования к дезинфекции инвентаря, оборудования, помещений и стерилизации инструментов стоматологических медицинских организаций.
80. Экологическая система. Четыре составляющие экологической системы. Объект изучения и предмет исследования гигиены. Методы гигиены.
81. Гигиеническое нормирование (ПДК, ПДУ, ОБУВ и др.).
82. Пищевые отравления. Пищевые токсикозы (интоксикации). Бактериальные токсикозы (стафилококковый, ботулизм). Профилактика пищевых токсикозов.
83. Объект изучения и предмет исследования в экологии. Как называется воздушная оболочка земного шара. Каково ее строение.
84. По каким трем направлениям проводится анализ молока при гигиенической экспертизе. По каким показателям определяется свежесть молока.
85. Нормативные документы по стоматологическим организациям. Гигиена труда врачей стоматологов. Рациональная поза врача. Вредные производственные факторы. Профессиональные заболевания.
86. Естественное и искусственное освещение, инсоляция. Световой коэффициент. Коэффициент естественной освещённости. Прибор для измерения освещенности.
87. Пищевые отравления. Пищевые микотоксикозы: эрготизм, афлотоксикоз, фузариотоксикоз. Причины возникновения и их профилактика.
88. Требования к условиям труда медицинского персонала. Профессиональные заболевания инфекционной природы, которые могут возникнуть у медицинского персонала.

89. Гигиенические требования к размещению, к внутренней отделке помещений, оборудованию, микроклимату, отоплению, вентиляции помещений стоматологических медицинских организаций.
90. Пробы для оценки качества предстерилизационной очистки медицинских изделий на наличие остатков количества крови и на наличие остатков количеств щелочи, компонентов моющих средств.
91. Биологические активные добавки. Пищевые добавки. Генно-модифицированные продукты.
92. Социально-гигиенический мониторинг, задачи. Оценка риска влияния факторов окружающей среды на здоровье населения. Этапы оценка риска.
93. Санитарно-экологическое состояние Каспийского моря, источники его загрязнения. Этапы очистки сточных вод на канализационных очистных сооружениях г. Махачкалы.

Критерии оценивания на зачете

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	Достаточный объем знаний в рамках изучения дисциплины В ответе используется научная терминология. Стилистическое и логическое изложение ответа на вопрос правильное Умеет делать выводы без существенных ошибок Владеет инструментарием изучаемой дисциплины, умеет его использовать в решении стандартных (типовых) задач. Ориентируется в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Активен на практических (лабораторных) занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий.
Не зачтено	Не достаточно полный объем знаний в рамках изучения дисциплины В ответе не используется научная терминология. Изложение ответа на вопрос с существенными стилистическими и логическими ошибками. Не умеет делать выводы по результатам изучения дисциплины Слабое владение инструментарием изучаемой дисциплины, не компетентность в решении стандартных (типовых) задач. Не умеет ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Пассивность на практических (лабораторных) занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий. Не сформированы компетенции, умения и навыки. Отказ от ответа или отсутствие ответа.

Ситуационные задачи

Гигиена среды обитания человека.

ЗАДАЧА № 1.

При исследовании микроклиматических условий в 3-коечной палате площадью 21 м2 (при глубине 5,5 м и высоте 3,5 м) терапевтического отделения больницы получены следующие данные:

- показания термометра, размещённого на светонесущей (наружной) стене, равнялись 20,5 0С, размещённого на противоположной (внутренней) стене 22 0С, на внутренней боковой стене (на расстоянии 3 м от светонесущей стены)
- 21,5 0С. Все измерения производили на высоте 1 м от пола.

Перепады температуры по вертикали составили 1 0С на каждый метр высоты палаты.
Относительная влажность воздуха, измеренная аспирационным психрометром, составила 20%, скорость движения воздуха в центре палаты - 0,05
м/с.
(Нормативные документы: СанПиН 2.1.3.2630-10 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность").

Дайте рекомендации по улучшению микроклиматических условий в данной палате.

Естественное освещение
ЗАДАЧА № 2
Кабинет биологии средней школы № 100 г. Москвы площадью 66 м2 ориентирован на юго-восток. Световой коэффициент – 1:4, коэффициент заглубления – 2,7: КЕО на последней парте крайнего ряда 1,05%.
Нормативные документы:
СП 2.4.2.1178 – 02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»,
СанПиН 2.2.1/2.1.1.1078 – 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий».
ЗАДАНИЕ
А. Дайте гигиеническое заключение по приведенной ситуации, оценив
условия естественного освещения в кабинете биологии.
Б. Ответьте на следующие вопросы:
1.Какая и почему ориентация окон является наиболее неблагоприятной для учебных помещений?
2. Какие показатели дают возможность оценить условия естественного освещения помещений в целом?
3. Какие показатели характеризуют уровень естественного освещения на рабочем месте? Дайте их определения.
4. Дайте определение светотехнического показателя естественного освещения помещения.
5. Каким прибором проводится измерение уровня освещения?
6. Перечислите основные требования к искусственному освещению.
7. Назовите недостатки освещения, создаваемой лампами накаливания.
8. Перечислите недостатки люминесцентного освещения и связанные с ними ограничения применения этих ламп.
9. Дайте определение стробоскопического эффекта, его возникновения.

Питьевая вода – нецентрализованное водоснабжение
ЗАДАЧА № 3
Работники животноводческой фермы используют для питья воду из шахтного колодца, расположенного непосредственно на ферме. Колодец имеет крышку. Воду поднимают электронасосом. Рядом с колодцем организован водопой скота. Анализ воды показал следующие результаты: цвет – бесцветная, запах – нет, мутность – 1,8 мг/л, окисляемость – 6,8 мг/л, железо – 0,8 мг/л, фтор – 1,0 мг/л, аммиак – 0,5 мг/л, нитриты – 0,02 мг/л, нитраты(NO3) – 75 мг/л. Коли-индекс – 250 мг/л. Для целей обеззараживания может быть использована хлорная известь с содержанием активного хлора 30%. Для обеззараживания можно использовать бочку из нержавеющей стали, емкостью 200 литров. Нормативные документы: СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованного питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 2.1.4.1175 – 02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников», СанПиН 2.1.4.1116 – 02 «Питьевая вода. Гигиенические

требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества», СП 2.1.5.1059 – 01 «Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения», СанПиН 2.1.4.1110 – 02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения».
ЗАДАНИЕ
А. Дайте гигиеническое заключение по приведенной задаче.
Б. Ответьте на следующие вопросы:
1. Что собой представляет нецентрализованное водоснабжение?
2. Какие заболевания могут передаваться через воду?
3. Какие методы обеззараживания можно использовать (в полевых) при нецентрализованном водоснабжении.
4. Как выбирать дозу хлора при гиперхлорировании?
5. Методы дехлорирования воды.
6. Какой метод дехлорирования наиболее применим в полевых условиях?

Лечебно-профилактическое питание
ЗАДАЧА № 4.
При медицинском осмотре промышленных рабочих завода металлоконструкций, проведенном в марте месяце, 30% обследованных лиц предъявили жалобы на повышенную кровоточивость дёсен.
При осмотре: отёчные и разрыхлённые дёсны. После небольшого массирования дёсен пальцем, на слизистой появляется алая кровь. При измерении кровяного давления на месте наложения манжеты отмечались точечные кровоизлияния. (Нормативные документы: «Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.» МЗ СССР № 5786-91, «Инструкция о работе санитарно-эпидемиологической службы по контролю за С-витаминизацией готовой пищи, витаминным качеством рационов питания, содержанием витаминов в витаминных продуктах массового потребления и выдачей витаминных препаратов на промышленных предприятиях» МЗ СССР № 997-72.).
ЗАДАНИЕ
А. Оцените ситуацию и укажите возможную причину жалоб, предъявляемых работниками данного предприятия.
Б. Ответьте на следующие вопросы:
Недостаточность каких витаминов может давать такую симптоматику?
Какие существуют формы гиповитаминозов?
Можно ли поставить знак равенства между аскорбиновой кислотой и естественным витамином С?
В чём заключается биологическая роль витамина С?
Назовите 3 группы пищевых продуктов, различающихся по количественному содержанию в них витамина С.
Какова суточная потребность в витамине С у различных групп населения?
Перечислите факторы, которые могут влиять на увеличение потребности в витамине С?
Какие заболевания могут приводить к развитию эндогенного С-гиповитаминоза. *)
Какие методы лабораторной диагностики С-гиповитаминозов Вы знаете? *)
В чём заключается отрицательное воздействие на организм длительного потребления больших доз аскорбиновой кислоты? *)
Перечислите условия, способствующие разрушению и стабилизации витамина С в продуктах питания.

Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса

ЗАДАЧА № 5.

В лабораторию Центра санитарно-эпидемического надзора Юго-Западного округа г. Москвы доставлен образец мяса говяжьего, изъятый из столовой медицинского училища № 24 с целью исследования на финноз. При внешнем осмотре мясо с поверхности имеет сухую корочку подсыхания. Поверхность мяса слегка влажная, не липкая, буро-красного цвета. Жир желтоватый, обычный. На разрезе мясо плотное, эластичное, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса. При разрезе в глубине ткани при внимательном просмотре обнаружены пузырьки овальной формы, величиной с пшеничное зерно. При микроскопии отмечается образование характерное для финны бычьего цепня, внутри пузырька видна спавшаяся головка паразита. При проверке на жизнеспособность установлено, что финны находятся в погибшем состоянии. На участке площадью 40 см2 обнаружены 2 финны. (Нормативные документы: СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов», дополнения к нему СанПиН 2.3.2.1153-02 и СанПиН 2.3.2.1280-03, Санитарные правила для предприятий мясной промышленности МЗ СССР № 3238-85).

ЗАДАНИЕ

А. Дайте санитарно-гигиеническое заключение по образцу мясо на основании органолептических показателей и данным микроскопии.

Б. Ответьте на следующие вопросы:

1. Что входит в задачи санитарно-гигиенической экспертизы?
2. На какие категории делятся продукты в зависимости от качества?
3. Какие продукты по заключению санитарно-гигиенической экспертизы используются в детском питании?
4. Какие методы обезвреживания мяса необходимо провести?
5. Указать наиболее частые места локализации финн ленточных гельминтов.
6. Источником каких пищевых токсикоинфекций может быть мясо?
7. Какие этапы технологического процесса получения мяса являются наиболее важными в профилактике пищевых токсикоинфекций?
8. Источником каких гельминтозов у человека может являться мясо?
9. Источником каких инфекционных заболеваний человека может быть мясо?)
10. При каких заболеваниях животного мясо является условно-годным?
11. При каких заболеваниях животного мясо является непригодным для питания?

<u>Гигиена питания - пищевое отравление</u>

ЗАДАЧА № 6.

В детском саду на обед в качестве закуски была дана баклажанная икра (консервы промышленного производства одного из колхозных консервных заводов Краснодарского края). Спустя 7 часов у двоих детей появилась рвота, боли в животе, слабость, затрудненное глотание, неравномерное расширение зрачков. Позднее появились такие симптомы, как опущение века, охриплость голоса, гнусавая речь. Температура тела оставалась нормальной, при этом отмечалась тахикардия. Дети были проконсультированы невропатологом и госпитализированы в неврологическое отделение с диагнозами бульбарная форма полиомиелита и дифтерийный полиневрит. Несмотря на проводимое лечение, оба ребенка скончались через сутки. Для еще пяти детей с аналогичными жалобами, появившимися через 12-48 часов, была организована врачебная комиссия, в состав которой вошли врач-инфекционист, невропатолог и педиатр. Комиссией был поставлен диагноз – пищевое отравление микробной природы. При этом было установлено, что все заболевшие дети получили во время обеда баклажанную икру из одной консервной банки. В результате проведенного лечения пять последних детей были спасены. (Нормативные документы: Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях МЗ СССР № 1135-73, Классификация пищевых отравлений МЗ СССР № 2436-81, Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья МЗ России СП 2.3.6.1079-01).

ЗАДАНИЕ

А. Проанализируйте описанный случай пищевого отравления, используя данные анамнеза и клиники. Обоснуйте диагноз, укажите какие дополнительные лабораторные исследования необходимы для его уточнения, в чем должна заключаться немедленная помощь пострадавшим и предложите
конкретные меры профилактики отравлений данной этиологии.

Б. Ответьте на следующие вопросы:

1. Какие инфекционные и паразитарные заболевания могут передаваться пищевым путем? *)
2. Что мы называем пищевым отравлением?
3. На какие три группы делит пищевые отравления действующая классификация и по какому принципу?
4. Какие возбудители пищевых токсикоинфекций не вошли в последнюю классификацию пищевых отравлений?
5. Назовите виды сальмонелл, которые наиболее часто вызывают заболевания, протекающие у людей по «классической» схеме пищевой токсикоинфекции)
6. Какие продукты запрещено использовать в детских учреждениях без термической обработки?
7. Назовите клинические формы сальмонеллезов у людей*).
8. Перечислите нарушения, выявляемые при обследовании объектов питания, способные привести к массовой вспышке пищевого отравления.
9. Перечислите профилактические мероприятия, которые необходимо соблюдать на пищеблоке.
10. Какой документ необходимо заполнить врачу-лечебнику в случае установления факта пищевого отравления и в какие сроки надо направить его в центр санитарно-эпидемиологического контроля? *)
11. Назовите основные мероприятия по профилактике пищевых отравлений микробной природы.

Гигиена труда – гигиеническая оценка шума

ЗАДАЧА № 7.

В штамповочном цеху автозавода произведено измерение уровня шума прибором ИШВ-1. Получены результаты:

Общая интенсивность шума, в дБ	**Интенсивность в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц**							
94	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
ПДУ шума в производств. помещ. СН 2.2.4/21.8.592 от 1996г.	99	90	80	81	86	84	80	78
	95	87	82	78	75	73	71	69

(Нормативные документы: СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», МУ 4435-87 «Методические указания, по гигиенической оценке, производственной и непроизводственной шумовой нагрузки»).

ЗАДАНИЕ

А. Дайте гигиеническое заключение по шумовой ситуации в данном производственном помещении.
Б. Ответьте на следующие вопросы:
Дайте определение шума как физического явления.
Физические показатели, характеризующие звуковую волну.
Понятие интенсивности как основной характеристики шума, октавные полосы для характеристики частотных показателей шума.
Характеристика шумов по происхождению.
Общие и специфические симптомы шумовой болезни. *)
Критерии нормирования производственного шума на рабочих местах.
Требования к производственным помещениям, где производственный цикл сопровождается генерированием шума.
Правила организации перерывов для отдыха в процессе рабочего дня. *)
Особенности организации периодических профессиональных осмотров на шумных производствах. *)
Врачи каких специальностей привлекаются к проведению профессиональных осмотров в профессиях, связанных с воздействием шума? Какие исследования необходимо проводить во время этих осмотров? *)

Гигиена детей и подростков.

ЗАДАЧА № 8.
Компьютерный класс для студентов 2-3 курсов в высшем учебном заведении имеет площадь 60 м2, высоту потолка - 3 м. В зале работают 15 компьютеров, из которых 7 не имеют сертификатов соответствия. Компьютеры в классе размещены вдоль боковых стен помещения, что приводит к перекрестному облучению рабочих мест. Расстояния между рабочими столами 1 м, расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов 1 м, рабочие места не изолированы друг от друга, высота рабочих столов 600 мм. Экраны мониторов находятся на расстоянии 50 см от глаз. Продолжительность урока – 2 час.
Естественное освещение осуществляется через окна, ориентированные на юго-восток. КЕО составляет 0,8%. Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами.
Освещенность на поверхности столов составляет 150 ЛК. Температура в помещении после первого часа работы 250, относительная влажность 25%, в помещение отсутствует вентиляционная система. После оборудования компьютерного класса измерения электрического и магнитного полей не проводилось. (Нормативные документы: СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.2/2.41340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение», СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».)
ЗАДАНИЕ
А. Дайте гигиеническое заключение по условиям работы студентов.
Б. Ответьте на следующие вопросы:
1-Основные требования к рабочему месту оператора при работе на компьютере.
2-Какое негативное действие могут оказывать электромагнитные поля компьютера на здоровье пользователя.
3-Перечислите требования к компьютерному классу.
4-Перечислите факторы, отрицательно влияющие на организм школьников при работе на компьютере.
5-Назовите допустимую продолжительность работы с компьютером для студентов и школьников.
6-Каким требованиям должен отвечать микроклимат компьютерного класса?

7-Какие требования предъявляются к естественному и искусственному освещению в классе?
8-Перечислите негативное воздействие сухого воздуха на здоровье человека.
9-Что необходимо сделать для улучшения микроклимата и условий освещения в классе?
Лечебно-профилактические учреждения - гигиеническая оценка проекта стоматологической поликлиники

ЗАДАЧА 9.
Стоматологическую поликлинику (СП V категории) предполагается построить в одном из новых районов подмосковного города вблизи зеленого массива на достаточном удалении от источников шума и загрязнения воздуха. Площадь выбранного участка составляет 0,3 га, соотношение сторон 2:1, имеются удобные пути подъезда. На участке предусмотрены следующие зоны: озеленения (40%), зона поликлиники и хозяйственная. Здание поликлиники будет расположено на расстоянии 15 м от красной линии, перед главным входом предусмотрена площадка для посетителей площадью 45 кв.м. Запланировано 2 въезда на территорию – к зданию поликлиники и к зоне хозяйственного двора (для вывоза мусора и отходов СП).
В составе поликлиники и меются: вестибюль-ожидальня с р егистратурой и гардеробом для одежды посетителей, стоматологические терапевтические кабинеты, кабинет хирургической стоматологии предстерилизационная и стерилизационная, рентгенодиагностический кабинет, помещения для персонала (кабинет врача, комната сестры-хозяйки, помещение среднего медицинского персонала), кладовые, туалеты для персонала и пациентов, технические помещения. На рисунке дана экспликация помещений поликлиники, их размеры и оснащение.
1. Вестибюль-ожидальня – 42 м2. 10. Комната личной гигиены – 5,5 м2
2. Регистратура с архивом – 4 м2. 11. Кабинет врача – 14 м2.
3. Рентгендиагностический 12. Кладовая чистого белья – 6 м2. кабинет – 16,8 м2 13. Помещение среднего медицинского
4. Стоматологический кабинет - 15 м2. персонала – 15 м2.
5. Кабинет хирургической 14. Кладовая уборочного инвентаря – 2,4 м2 ,стоматологии – 16,5 м2. 15. Санузел персонала со шлюзом – 3,75 + 5,5 м2.
6. Компрессорная – 7 м2. 16. Санузел пациентов со шлюзом – 3,75 + 4,25 м2.
7. Предстерилизационная – 11 м2. 17. Электрощитовая – 4,5 м2.
8. Стерилизационная – 11 м2. 18. Техническое помещение – 17 м2.
9. Комната сестры хозяйки – 11 м2 19. Коридор шириной – 2,5 м
ЗАДАНИЕ
А. Проведите гигиеническую оценку представленного проекта и составьте заключение.
Б. Ответьте на следующие вопросы.
1. Укажите особенности расположения СП в черте города.
2. Перечислите основные требования к выбору территории для СП.
3. Какие зоны должны быть выделены на участке СП?
4 . Какие требования предъявляются к основным помещениям СП: площадь и оборудование кабинетов терапевтической и хирургической стоматологии, число рабочих мест в них, размеры кабинетов (площадь, глубина).
5 Укажите оптимальный вариант размещения кресел в стоматологических кабинетах.
6. Рекомендуемая ориентация окон, показатели естественной освещенности кабинетов.
7. Допустимые уровни искусственной освещенности основных помещений СП.
8. Какие особенности должны отличать кабинеты терапевтической стоматологии, в которых применяют амальгамы?
9. Особенности внутренней отделки помещений хирургической стоматологии и стерилизационной.
10. В каком случае наличие стерилизационной в ЛПУ стоматологического профиля не обязательно?

Гигиеническая оценка позы врача стоматолога

ЗАДАЧА № 10.

На представленном рисунке приведена поза врача стоматолога во время обследования и лечения больного

ЗАДАНИЕ.

А. Дайте гигиеническую оценку рабочей позы врача и назовите возможные неблагоприятные последствия работы в такой позе.

Б. Ответьте на следующие вопросы.

1. Назовите этиологические факторы, вызывающие профессиональные заболевания у врачей-стоматологов.
2. Какие материалы и химические вещества могут вызывать аллергические заболевания? Перечислите меры профилактики.
3. С какими патогенными микроорганизмами контактирует врач-стоматолог. Назовите меры личной безопасности.
4. Назовите вредные факторы воздействия на врача при работе с бормашинами и турбинами.
5. Основные требования к инструментам врача-стоматолога. Назовите заболевания опорно-двигательного аппарата кисти.
6. Какую нагрузку испытывает врач стоматолог на орган зрения? Меры профилактики.
7. Что входит в понятие «психофизиологические факторы воздействия»? К каким последствиям они приводят? Меры профилактики.
8. Понятие о рациональной и нерациональной рабочей позе. 4 условных типа рабочих поз.
9. Назовите основные заболевания, связанные с нерациональной позой.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи:

Форма проведения текущего контроля	Критерии оценивания
Решения ситуационной задачи	«5» (отлично) – выставляется за полное, безошибочное решение ситуационной задачи.
	«4» (хорошо) –в целом ситуационная задача решена, имеются отдельные неточности или недостаточно полные ответы, не содержащие ошибок.
	«3» (удовлетворительно) – допущены отдельные ошибки при решении ситуационной задачи.
	«2» (неудовлетворительно) – отсутствуют ответы на большинство вопросов задачи, ситуационная задача не решена или решена не верно.