

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Игнатенко Григорий Анатольевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.03.2025 12:06:59
Уникальный программный ключ:
c255aa436a6dccbd528274f148780fe5b9ab4264

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
М. ГОРЬКОГО»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кафедра гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова

«Утверждено»
на заседании кафедры
«30» августа 2024 г.
протокол № 1
заведующий кафедрой
д.мед.н., проф. Д.О. Ластков

Фонд оценочных средств по дисциплине

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ

Специальность

32.05.01 Медико-профилактическое дело

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Дата и номер протокола утверждения*	Раздел ФОС	Основание актуализации	Должность, ФИО, подпись, ответственного за актуализацию

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ

Код и наименование компетенции	Код контролируемого индикатора достижения компетенции	Задания	
		Тестовые задания	Ситуационные задания
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-8 Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья	ИД-2 опк8.2 Оценка характеристик здоровья населения и факторов среды обитания	Т1 ИД-2 _{ОПК8.2} Т2 ИД-2 _{ОПК8.2}	С1 ИД-2 _{ОПК8.2}
Профессиональных компетенций (ПК)			
ПК-9 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения	ИД-2.9 пк-9 Гигиеническая оценка состояния факторов среды обитания (атмосферного воздуха, питьевой воды и водных объектов хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования, почвы, физических факторов), жилых и общественных зданий, сооружений	Т3 ИД-2.9 _{ПК-9} Т4 ИД-2.9 .9	С2 ИД-1.3 _{ПК-9}

<p>неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения, в т.ч.: – к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья, к обеспечению продовольственной безопасности населения; – к проведению обследований и оценке физического и психического развития, функционального состояния организма, заболеваемости детей различных возрастных групп, их распределению по</p>			
--	--	--	--

<p> группам здоровья на основе результатов медицинских осмотров; к оценке внутришкольной среды, режимов, технологий обучения и воспитания детей и подростков; – к проведению оценки условий труда, к участию в оформлении санитарно-гигиенической характеристики условий труда; к оценке профессионального риска, причиной которого могут стать используемые трудовые и производственные процессы, технологическое оборудование, к расследованию причин профессиональных заболеваний и отравлений; – к оценке воздействия на здоровье населения химических, </p>			
--	--	--	--

<p>физических, биологических факторов; к проведению обследований и комплексной оценке состояния объектов окружающей среды (атмосферный воздух, питьевая вода и водные объекты, почва), жилых и общественных зданий, сооружений; – к оценке воздействия радиационного фактора на здоровье и обеспечению радиационной безопасности населения</p>			
<p>ПК-10 Способность и готовность к организации и проведению СГМ, к выявлению причинно-следственных связей в системе "факторы среды обитания - здоровье населения", к формулировке, оценке и проверке гипотез, объясняющих причину развития заболевания, к проведению оценки</p>	<p>ИД-3.1ПК-10 Подготовка проектов управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия факторов среды обитания на здоровье населения</p>	<p>Т5 ИД-2.1_{ПК-10} Т6 ИД-2.1_{ПК-10}</p>	<p>С3 ИД-2.1_{ПК-10}</p>

риска здоровью населения, определению приоритетных проблем и разработке управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия факторов среды обитания на здоровье населения			
--	--	--	--

Оценивание результатов текущей успеваемости, ИМК, экзамена и выставление оценок за дисциплину проводится в соответствии с действующим Положением об оценивании учебной деятельности студентов ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России

Образцы оценочных средств

Тестовые задания

Т1 ИД-2_{ОПК8.2} ПОВЫШЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФТОРА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ СПОСОБСТВУЕТ РАЗВИТИЮ

- А. * Флюороза
- Б. Кариеса
- В. Рахита
- Г. Анемии

Т2 ИД-2_{ОПК8.2} К БОЛЕЗНЯМ ПИЩЕВОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ОТНОСИТСЯ

- А. * Гиповитаминоз
- Б. Ожирение
- В. Подагра
- Г. Атеросклероз

Т3 ИД-2.9_{ПК-9} К ЯДОВИТЫМ ПРИМЕСЯМ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТАХ ОТНОСЯТСЯ

- А. * Пестициды
- Б. Токсины бактерий
- В. Пищевые красители
- Г. Токсины грибов

Т4 ИД-2.9_{ПК-9} ИЗБЫТОК ЖЕЛЕЗА В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ

- А. * Сидероза
- Б. Рахита
- В. Цинги
- Г. Селеноза

Т5 ИД-2.1_{ПК-10} ПЕЛЛАГРА ВОЗНИКАЕТ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ СОДЕРЖАНИИ В ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

- А. * РР
- Б. А
- В. С
- Г. В₁

Т6 ИД-2.1_{ПК-10} РАБОТАЮЩИЕ ВО ВРЕДНЫХ УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ _____ ПИТАНИЕМ

- А. * Лечебно-профилактическим
- Б. Рациональным
- В. Превентивным
- Г. Диетическим

Ситуационные задания

С1 ИД-2_{ОПК8.2} Женщина 45 лет работает на фабрике по изготовлению табачно-махорочных изделий, в процессе работы подвергается воздействию никотин содержащей пыли. Хронические заболевания в анамнезе отсутствуют. В пищевом рационе установлено недостаточное содержание витаминов А и С.

Вопросы:

1. Какое питание должны получать рабочие, контактирующие с никотин содержащей пылью в процессе работы?
2. Какие продукты необходимо включить в рацион питания для восполнения недостатка витаминов А и С?

Эталоны ответов:

1. Лечебно-профилактическое питание.
 2. Источниками витамина С являются шиповник, сладкий перец; смородина, облепиха; петрушка, укроп; капуста брюссельская, белокочанная или цветная; картофель, яблоки, цитрусовые.
- Витамин А (ретинол, ретиноловые эфиры) содержится в продуктах животного происхождения (рыба, печень, молочные продукты и яйца). Каротиноиды провитамина А содержатся во фруктах и овощах, имеющие желтый, оранжевый и красный цвет (морковь, тыква, сладкий перец, абрикосы, дыня).

С2 ИД-1.3_{ПК-9} Анализ суточного рациона питания жителей сельского поселения М. показал, что с пищевыми продуктами и питьевой водой жители получают недостаточное количество фтора.

Вопросы:

1. К какому заболеванию может привести недостаточное поступление фтора с пищевыми продуктами в организм человека?
2. Какие продукты необходимо включить в рацион питания для восполнения недостатка фтора?

Эталоны ответов:

1. Дефицит фтора может привести к зубному кариесу и, возможно, к остеопорозу.
2. В рацион необходимо включить морскую рыбу, яйца, крупы, хлебобулочные изделия из муки грубого помола, листовые овощи.

С3 ИД-2.1_{ПК-10} При анализе питания семьи фермера, проживающего в сельском поселении Н. установлено, что для приготовления пищи используется вода из артезианской скважины с повышенным содержанием нитратов.

Вопросы:

1. К какому заболеванию может привести употребление воды и пищевых продуктов с повышенным содержанием нитратов?
2. Какие существуют правила кулинарной обработки пищевых продуктов для снижения нитратов?

Эталоны ответов:

1. Нитратное отравление – это острая или хроническая интоксикация, вызываемая солями азотной (нитраты) и азотистой кислот (нитриты). Острые отравления развиваются при употреблении 1-4 г нитратов, обычно носят случайный характер. Такие интоксикации вызывают метгемоглобинемию различной степени тяжести и могут привести к летальному исходу. Хронические отравления ассоциированы с повышенным риском развития рака желудка, сердечно-сосудистых и неврологических расстройств. Особо чувствительны к избыточному содержанию нитратов в воде и пище дети первого года жизни.

2. Снизить накопление нитратов в овощах поможет тщательная промывка или замачивание в холодной воде, что снижает содержание опасных веществ на 10-12%. Для того чтобы избавиться от нитратов в капусте, прежде всего, необходимо удалить верхние листья, так как именно они накапливают значительное количество нитратов. Овощи и фрукты следует тщательно мыть специальной щёткой, а зелень и салатные листья можно прополоскать в таком растворе: на 1 л воды 1 столовая ложка пищевой соды. Также перед употреблением можно замочить овощи на 30 минут в воде. Огурцы и морковь рекомендуется чистить правильно, срезая с каждой стороны по сантиметру, а у помидоров и редиски – обрезать основу. У зелени и салата пригодны для еды только листья, поэтому стебли нужно обязательно удалять.

Варка овощей без использования алюминиевой посуды снижает уровень нитратов на 80%. Очищенные овощи необходимо положить в кипяток, немного проварить, посолить и слить воду. Следует отметить, что при жарке можно убрать только до 10% нитратов. К недостаткам таких кулинарных обработок можно отнести значительную потерю полезных витаминов, особенно во фруктах.

Соление, маринование и квашение овощей снижает количество нитратов на 40%.