

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

ВОЕННАЯ ГИГИЕНА

Специальность

32.05.01 Медико-профилактическое дело

Донецк 2024

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* протокол заседания учебно-методического совещания кафедры

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

ВОЕННАЯ ГИГИЕНА

Код и наименование компетенции	Код контролируемого индикатора достижения компетенции	Задания	
		Тестовые задания	Ситуационные задания
Профессиональные компетенции (ПК)			
<p>ПК-9 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 группам здоровья на основе результатов медицинских осмотров; к оценке внутришкольной среды, режимов, технологий обучения и воспитания детей и подростков; - к проведению оценки условий труда, оформлению санитарно-гигиенической характеристики условий труда; к оценке профессионального риска, причиной которого могут стать используемые трудовые и производственные процессы, технологическое оборудование, к расследованию 	<p>ИД-1.1ПК-9 Оценка полноты и достаточности профилактических мероприятий на различных объектах</p>	<p>T1 ПК-9.1.1. T2 ПК-9.1.1.</p>	<p>C1 ПК-9.1.1.</p>

<p>причин профессиональных заболеваний и отравлений; - к оценке воздействия на здоровье населения химических, 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>			
	ИД-2.1 пк-9 Оценка протоколов исследований (измерений) состояния факторов среды обитания, производственной и внутришкольной среды	Т3 ПК-9.2.1. Т4 ПК-9.2.1.	С2 ПК-9.2.1.
	ИД-2.3 пк-9 Оценка фактического питания населения	Т5 ПК-9.2.3. Т6 ПК-9.2.3.	С3 ПК-9.2.3.
	ИД-2.4 пк-9 Оценка пищевого статуса	Т7 ПК-9.2.4. Т8 ПК-9.2.4.	С4 ПК-9.2.4.
	ИД-2.6 пк-9 Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания	Т9 ПК-9.2.6. Т10 ПК-9.2.6.	С5 ПК-9.2.6.

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 ПК-9.1.1. ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ ВОИНСКОЙ ЧАСТИ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ ЛУЧШИЙ ВИД ПОЛЕВОГО ЖИЛИЩА

- А. Шалаш
- Б. *Палатка
- В. Землянка
- Г. Траншея

Т2 ПК-9.1.1. ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ СИГНАЛА О ПРИМЕНЕНИИ ПРОТИВНИКОМ ОМП, ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ВРАЧ ДОЛЖЕН ОТДАТЬ ПРИКАЗ ПРЕДСТАВИТЕЛЯМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ

- А. *Прекратить приготовление пищи
- Б. Тщательно укрыть помещение кухни
- В. Тщательно укрыть весь инвентарь
- Г. Немедленно провести дезактивацию оборудования

Т3 ПК-9.2.1. ПРИ ВЗАИМОРАСПОЛОЖЕНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЗОН В ПОЛЕВОМ ЛАГЕРЕ СЛЕДУЕТ УЧИТЫВАТЬ

- А. Рельеф местности
- Б. * Розу ветров
- В. Время года
- Г. Расположение водоисточника

Т4 ПК-9.2.1. ЦИАНИДЫ ПОСТУПАЮТ В ВОЗДУХ ПРИ ГОРЕНИИ

- А. * Синтетических отделочных материалов
- Б. Этилированного бензина
- В. Этиловой жидкости
- Г. Технических масел с присадками

Т5 ПК-9.2.3. При РАЗМЕЩЕНИИ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ МЕНЮ-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ НА

- А. *Неделю
- Б. Декаду
- В. Месяц
- Г. Весь период

Т6 ПК-9.2.3. ПРИ ЗАМЕНЕ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, УКАЗАННЫХ В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ, УЧИТЫВАЕТСЯ

- А. *Калорийность
- Б. Содержание белков
- В. Белково-липидный баланс
- Г. Содержание витаминов

Т7 ПК-9.2.4. ПРИ НАБЛЮДЕНИИ ЗА ДИНАМИКОЙ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ВОЕННОСЛУЖАЩИХ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЛЕТ НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫЕ ДАННЫЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ, ИСПОЛЬЗУЯ

- А. *Соматометрию
- Б. Пробу Мартина
- В. Пробы Штанге и Генче
- Г. Индекс массы тела

Т8 ПК-9.2.4. ПРИ ЭПИЗОДИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ВОЕННОСЛУЖАЩИХ НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫЕ ДАННЫЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ, ИСПОЛЬЗУЯ

- А. Соматометрию
- Б. *Пробу Мартина
- В. Пробы Штанге и Генче
- Г. Индекс массы тела

Т9 ПК-9.2.6. ПРИ ОТБОРЕ ПРОБ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ

- А. *Защитные свойства тары
- Б. Результаты использования ВПХР
- В. Результаты использования ЛГ-1
- Г. Уровень заражения местности

Т10 ПК-9.2.6. ПРИ ОТБОРЕ ПРОБ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ

- А. *Глубину проникновения ОВ и РВ в продукты
- Б. Наличие плесени в помещении
- В. Уровень заражения местности
- Г. Уровень влажности в помещении
- Д.

Во всех тестовых заданиях правильный ответ отмечен звездочкой (*)

Ситуационные задания

С1 ПК-9.1.1. В районе, где воинская часть размещена в полевых условиях, неблагоприятная эпидемиологическая ситуация. Для улучшения качества воды использованы методы: коагуляция, отстаивание, фильтрация, обеззараживание. Индивидуальные запасы воды обрабатываются кипячением.

Вопросы:

1. Правильно ли выбраны методы улучшения качества воды?
2. Какой метод обеззараживания воды следует использовать?
3. Как оценить эффективность обеззараживания в условиях полевого лагеря?

Эталоны ответов:

1. Да.
2. Гиперхлорирование.
3. По интенсивности запаха хлора.

С2 ПК-9.2.1. При оценке параметров обитаемости в блиндаже установлены повышенные величины: температуры и влажности воздуха, концентрации окислов азота и СО₂, также отмечается выраженный запах пота и машинного масла. Вентиляция осуществляется через смотровые щели.

Вопросы:

1. Какое тепловое поражение наиболее вероятно в данных условиях?
2. Возможны ли острые отравления у военнослужащих?
3. Как улучшить вентиляцию блиндажа?

Эталоны ответов:

1. Тепловой удар.
2. Нет.
3. Открывать дверь.

С3 ПК-9.2.3. При составлении меню-раскладки предусмотрено широкое использование консервированных продуктов, концентратов, овощей длительного хранения (картофель, морковь, свекла, капуста). Специфика боевой обстановки обуславливает необходимость замены продуктов.

Вопросы:

1. Сколько раз в течение недели допускается повторяемость блюд одинаковой рецептуры?
2. Для каких продуктов допускается ежедневная повторяемость?
3. Что необходимо учитывать при замене продуктов?

Эталоны ответов:

1. Не более 2-3 раз в неделю.
2. Хлеб, сахар, молочные продукты, в частности сливочное масло.
3. Калорийность.

С4 ПК-9.2.4. В полевых условиях при организации питания военнослужащих предусмотрено широкое использование консервированных продуктов, концентратов, сухих пайков. Специфика боевой обстановки обуславливает затруднения в приготовлении и доставки горячей пищи.

Вопросы:

1. Какой вид пищевого статуса наиболее вероятен в данном случае?
2. Дефицит какого нутриента является причиной возможного ухудшения здоровья?
3. На какие проявления следует обратить внимание врачу?

Эталоны ответов:

1. Недостаточный.
2. Витаминов.
3. Признаки гиповитаминоза.

С5 ПК-9.2.6. В связи с эпидемией лептоспироза в районе размещения воинской части назначена экспертиза продовольствия.

Вопросы:

1. На что следует обратить внимание при осмотре помещений полевого склада?
2. Что необходимо учитывать при отборе проб для лабораторного исследования?
3. Из каких мест следует отбирать пробы в данной ситуации?

Эталоны ответов:

1. Наличие следов пребывания грызунов.
2. Защитные свойства тары и упаковки.
3. Из мест с признаками загрязнения или повреждения упаковки.