

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Самарский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
Кафедра общей гигиены

СОГЛАСОВАНО
Проректор по учебно-
методической работе и связям с
общественностью
профессор Т.А. Федорина



« 26 » июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦКМС
первый проректор - проректор
по учебно-воспитательной
и социальной работе
профессор Ю.В. Щукин



« 18 » июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩАЯ ГИГИЕНА

Б.1.Б.12

Рекомендуется для направления подготовки

СЕСТРИНСКОЕ ДЕЛО 34.03.01

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Квалификация (степень) выпускника *Академическая медицинская сестра*
(для лиц мужского пола – «*Академический медицинский брат*»). *Преподаватель*

Институт сестринского образования

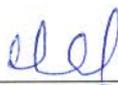
Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО
Директор ИСО
профессор Л.А. Карасева



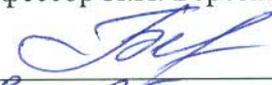
« 29 » мая 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель методической
комиссии по специальности
сестринское дело, доцент
Л.А. Лазарева



« 29 » 05 2017 г.

Программа рассмотрена и
одобрена на заседании
кафедры (протокол № 10, от
18.05.2017)
Заведующий кафедрой,
профессор И.И. Березин



« 18 » 05 2017 г.

Самара 2017

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 34.03.01 Сестринское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 964 от 03.09.2015 г.

Составители рабочей программы:

Березин Игорь Иванович - заведующий кафедрой общей гигиены, д.м.н., профессор

Бабушкин Юрий Михайлович - старший преподаватель кафедры общей гигиены

Рецензенты:

Елисеев Юрий Юрьевич - д.м.н., профессор, заведующий кафедрой общей гигиены и экологии ФГБОУ ВО «Саратовский государственный медицинский университет им. В.И. Разумовского» Минздрава России

Сетко Андрей Геннадьевич - д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены детей и подростков с гигиеной питания и труда ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный медицинский университет» Минздрава России

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Цель учебной дисциплины «Общая гигиена» состоит в овладении знаниями по методологии профилактической медицины, умениями и навыками гигиенической оценки влияния факторов среды обитания и образа жизни на здоровье человека.

При этом задачами дисциплины являются:

- предупреждение возникновения заболеваний среди населения путем проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий;
- формирование у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих;
- обучение пациентов основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим профилактике возникновения заболеваний и укреплению здоровья;
- участие в решении отдельных научно-исследовательских и научно-прикладных задач в области здравоохранения по диагностике, лечению, медицинской реабилитации и профилактике.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

- способность и готовность к проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий (ПК-8).
- способность и готовность к консультированию пациентов и членов их семей по вопросам профилактики заболеваний и их обострений и осложнений, травматизма, организации рационального питания, обеспечения безопасной среды, физической нагрузки. (ПК-11 Б,В);
- готовность к обучению пациентов и их родственников основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, навыкам самоконтроля основных физиологических показателей, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний. (ПК-13 А).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы законодательства Российской Федерации по охране здоровья населения, основные нормативно-технические документы;
- основные положения общей гигиены;
- концепцию факторов риска как основу современных представлений о профилактике заболеваний;
- гигиенические принципы организации здорового образа жизни;

- гигиенические аспекты питания,
- методы санитарно-просветительской работы;
- химический состав воздушной среды и его гигиеническую характеристику, гигиеническую характеристику физических факторов воздушной среды: температуры, влажности, подвижности воздуха, теплового излучения;
- гигиеническую характеристику солнечной радиации и искусственного освещения;
- физиологическое, санитарно-гигиеническое, бальнеологическое, эпидемиологическое значение воды;
- основы и принципы организации рационального и диетического питания;
- возрастные морфофункциональные особенности детского организма;
- факторы, формирующие здоровье детей и подростков;
- общие закономерности действия вредных производственных факторов (пыли, шума, вибрации, химических веществ и др.) на организм работающих;
- структуру и оснащение лечебных отделений поликлиники и стационара; санитарно-гигиенические требования к организации медицинских организаций различного профиля;

Уметь:

- планировать, анализировать и оценивать качество медицинской помощи, состояние здоровья населения и влияние на него факторов окружающей и производственной среды;
- выполнять профилактические, гигиенические и противоэпидемические мероприятия;
- давать комплексную гигиеническую оценку факторам окружающей среды;
- давать комплексную гигиеническую оценку влиянию физических факторов воздушной среды (температуры, влажности, подвижности воздуха, теплового излучения) на здоровье человека;
- давать комплексную гигиеническую оценку качеству питьевой воды;
- оценивать адекватность индивидуального питания, давать гигиеническую оценку статусу питания, консультировать по вопросам рационального и диетического питания;
- оценивать неблагоприятное влияние вредных производственных факторов на организм человека и разработать профилактические мероприятия;
- проводить комплексную оценку физического развития детей и подростков;

Владеть:

- методами организации первичной профилактики заболеваний;
- методами формирования мотивации к поддержанию здоровья отдельных лиц, семей и общества, в том числе, к отказу от вредных привычек,

влияющих на здоровье;

- навыками организации санитарно-гигиенического просвещения в области профилактики заболеваний (проведения гигиенического просвещения среди различных групп населения, в организованных коллективах и т.д.);
- навыками изучения и оценки влияния природных и социальных условий на здоровье отдельного человека и воинских коллективов в целом, выявления причинно-следственных связей нарушений здоровья;
- методами определения потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах;
- методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания;
- методами исследования и оценки физического развития детей и подростков;
- методами гигиенической оценки учебного процесса и физического воспитания в школе;
- навыками расследования единичных и групповых случаев пищевых отравлений и других поражений, связанных с нарушением санитарных правил и гигиенических нормативов;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Общая гигиена» реализуется в рамках базовой части БЛОКА 1 «Дисциплины (модули)» согласно учебному плану по направлению подготовки 34.03.01 Сестринское дело.

Предшествующими, на которых непосредственно базируется предмет «Общая гигиена», являются дисциплины: химия, латинский язык и основы терминологии, иностранный язык, информационные технологии в профессиональной деятельности, правоведение, нормальная физиология,

Дисциплина «Общая гигиена» параллельно изучается с предметами: правовые основы охраны здоровья, медбиоэтика, сестринское дело в терапии и гериатрии.

Дисциплина «Общая гигиена» является основополагающей для защиты выпускной квалификационной работы при проведении государственной итоговой аттестации.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: сестринская клиническая практика.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем Аудиторные занятия (всего)	56	56
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	40	40
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа (всего)	16	16
<i>Реферат</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>Работа с лекционным материалом, обзор литературы и электронных источников, конспектирование текста</i>	4	4
<i>Выполнение домашнего задания к занятию</i>	4	4
<i>Составление таблиц для систематизации учебного материала</i>	2	2
Вид промежуточной аттестации часов	экзамен, 36	экзамен, 36
Общая трудоемкость:	часов 108	108
	зачетных единиц 3	3

4. Содержание дисциплины, структурированное по разделам (темам) с указанием количества часов и видов занятий

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Коды компетенций
1.	Здоровье населения и окружающая среда. Основы экологии человека.	<p>Гигиенические проблемы в экологии. Причины экологического кризиса и его отличительные особенности в современных условиях. Понятие об экологии человека. Факторы среды обитания и здоровье населения. Понятие об экологически обусловленных заболеваниях населения и донозологических формах нарушений здоровья.</p> <p>Химический состав атмосферного воздуха и его гигиеническое значение. Загрязнение и охрана атмосферного воздуха как социальная и эколого-гигиеническая проблема. Гигиеническая характеристика основных источников загрязнения атмосферного воздуха. Качественный и количественный состав выбросов в атмосферу по основным отраслям промышленности. Степень опасности промышленных выбросов для окружающей среды и состояния здоровья населения. Основные природоохранные мероприятия и их гигиеническая эффективность. Законодательство в</p>	ПК-8 ПК-11 Б,В; ПК-13 А

	<p>области охраны атмосферного воздуха.</p> <p>Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение воды. Нормы водопотребления для населения. Роль воды в распространении инфекционных и паразитарных заболеваний. Заболеваний, связанные с употреблением воды, содержащей химические примеси. Принципы профилактики заболеваний водного характера. Гигиенические требования к качеству питьевой воды при централизованном и местном водоснабжении. Санитарная характеристика централизованной и нецентрализованной системы водоснабжения. Сравнительная гигиеническая характеристика источников водоснабжения. Характеристика антропогенного загрязнения водоемов.</p> <p>Санитарно-гигиеническое значение, состав и свойства почвы. Процессы самоочищения. Характеристика естественных и искусственных биогеохимических провинций. Миграция и круговорот микроэлементов в биосфере. Эндемические заболевания и их профилактика. Характеристика и источники антропогенного загрязнения. Пестициды, минеральные удобрения, биологическое действие, биотрансформация. Эпидемиологическое значение почвы. Мероприятия по охране почвы, их эффективность. Природоохранное законодательство в области охраны почвы.</p> <p>Природно-географические условия среды обитания и здоровья человека. Погода, определение и медицинская классификация типов погоды. Периодические и аперриодические изменения погоды.</p> <p>Климат, определение понятия. Строительно-климатическое районирование территории России. Влияние климата на здоровье и работоспособность. Акклиматизация и ее гигиеническое значение. Особенности труда, быта, жилища, одежды, питания, закаливания в различных климатических районах, их значение в акклиматизации и формировании здорового образа жизни.</p>	
--	--	--

		<p>Гигиенические проблемы городов. Гигиена жилых и общественных зданий. Градообразующие факторы и структура современного города. Экологические проблемы при различных типах инфраструктур населенных мест. Загрязнение атмосферного воздуха, водоемов и почвы в городах с развитой промышленностью.</p> <p>Шум как фактор среды обитания человека. Электромагнитное поле радиочастот, его роль как фактора окружающей среды, меры профилактики воздействия СВЧ-излучения.</p> <p>Состояние здоровья населения в современных городах. Гигиенические вопросы планировки и застройки городов, принцип функционального зонирования города. Мероприятия по благоустройству городов. Роль зеленых насаждений, водоемов, рекреационных зон, их гигиеническое значение. Гигиена жилых и общественных зданий.</p> <p>Требования к вентиляции, отоплению, инсоляционному режиму и искусственному освещению помещений.</p> <p>Основные источники загрязнения воздуха закрытых помещений. Роль полимерных материалов. Химическое и бактериологическое загрязнение воздуха помещений, санитарно-показательное значение содержания диоксида углерода, формальдегида, фенола и других химических соединений в воздухе помещений. «Синдром больных зданий».</p> <p>Профилактика неблагоприятного воздействия физических и химических факторов на организм при эксплуатации бытовой техники.</p>	
2.	Питание и здоровье человека	<p>Значение питания для здоровья, физического развития и работоспособности населения.</p> <p>Биологические и экологические проблемы питания. Концепция и принципы рационального питания. Количественная и качественная полноценность питания, сбалансированность рациона. Характеристика физиологических норм питания. Анализ различных теорий питания (вегетарианство, сыроедение, голодание, раздельное питание и др.).</p>	ПК-8 ПК-11 Б,В; ПК-13 А

		<p>Особенности рационального (здорового) питания различных групп населения: детей и подростков, пожилых людей и долгожителей, беременных и кормящих матерей, работников умственного труда, спортсменов, лиц, проживающих в условиях неблагоприятных климатических и экологических воздействий. Методы оценки адекватности питания. Понятие о пищевом статусе как показателе здоровья. Критерии оценки пищевого статуса.</p> <p>Пищевая и биологическая ценность основных групп пищевых продуктов (зерновых, молочных, мясо-рыбных, овощей и фруктов). Гигиеническая характеристика продуктов, консервированных различными методами.</p> <p>Функциональные пищевые продукты. Гигиенические аспекты использования пищевых добавок.</p> <p>Профилактика заболеваний, связанных с недостаточным питанием.</p> <p>Пищевые отравления и их классификация.</p> <p>Профилактика пищевых отравлений и инфекций.</p>	
3.	Гигиена труда и охрана здоровья работающих	<p>Основы законодательства по охране труда, правовые нормы, охрана труда женщин и подростков.</p> <p>Гигиеническая классификация и критерии оценки условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса.</p> <p>Влияние условий труда на состояние здоровья промышленных рабочих. Профессиональные вредности, профессиональные и производственно-обусловленные заболевания, профессиональные отравления. Профессиональный риск нарушений здоровья у промышленных рабочих.</p> <p>Основы охраны труда работающих. Общие принципы проведения оздоровительных мероприятий на производстве: технологические, санитарно-технические и лечебно-профилактические. Гигиеническое нормирование факторов производственной среды. Средства</p>	ПК-8 ПК-11 Б,В; ПК-13 А

		<p>индивидуальной защиты. Лечебно-профилактическое питание рабочих.</p> <p>Гигиенические требования к санитарно-техническим устройствам на промышленных предприятиях (вентиляция, освещение, отопление и др.).</p> <p>Микроклиматические условия в различных производственных помещениях. Профессиональные вредности в горячих цехах. Профессиональные вредности при работе на открытом воздухе. Меры профилактики перегреваний и переохлаждений организма.</p> <p>Производственный шум и вибрация, влияние на организм. Шумовая и вибрационная болезни. Меры предупреждения вредного воздействия шума и вибрации.</p> <p>Промышленная пыль.</p> <p>Профессиональные заболевания, связанные с - работой на производстве с высокой запыленностью воздуха. Виды пневмокониозов и их профилактика.</p> <p>Использованием радиоактивных веществ в открытом и закрытом виде. Принципы защиты от внешнего и внутреннего ионизирующего облучения.</p> <p>Дозиметрический контроль.</p> <p>Профессиональные отравления. Общие закономерности действия промышленных химических веществ. Острые и хронические отравления.</p>	
4.	Гигиена детей и подростков	<p>Основные проблемы гигиены детей и подростков. Закономерности роста и развития детского организма как основа нормирования среды обитания детей и подростков. Принципы нормирования факторов окружающей ребенка среды.</p> <p>Возрастные анатомо-физиологические особенности органов и систем детского организма.</p> <p>Состояние здоровья детей и подростков. Влияние экологических, социально-гигиенических и внутришкольных факторов на состояние здоровья. Школьные болезни, причины, профилактика. Показатели индивидуального здоровья детей и здоровья детских коллективов. Группы здоровья.</p> <p>Физическое развитие как показатель</p>	ПК-8 ПК-11 Б,В; ПК-13 А

	<p>здоровья ребенка. Методы оценки физического развития (сигмальный, регрессионный, центильный и др.). Оценка уровня биологического развития комплексными методами. Акселерация, ретардация, децелерация. Социально-гигиеническое значение изменения темпов возрастного развития.</p> <p>Гигиена учебных занятий в школе. Адаптация детей к учебному процессу в начале обучения. Гигиенические требования к организации урока, учебного дня и учебной недели. Гигиенические требования к учебным пособиям и техническим средствам обучения. Профилактика нарушений состояния здоровья при работе на персональных компьютерах,</p> <p>Профилактика утомления. Гигиенические основы режима дня. Основные режимные моменты, их последовательность и продолжительность для детей дошкольного, дошкольного и школьного возрастов.</p> <p>Гигиена трудового и производственного обучения. Профессиональная ориентация и врачебно-профессиональная консультация. Профессиональная пригодность, критерии профессиональной пригодности.</p> <p>Гигиенические требования к размещению, планировке и оборудованию детских дошкольных и школьных учреждений.</p> <p>Гигиенические принципы здорового образа жизни лиц с учетом возраста. Режим труда и отдыха. Гипокинезия, ее последствия и профилактика.</p>	
--	--	--

4.2. Разделы дисциплин и трудоемкость по видам учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы					Всего час.
		аудиторная				внеаудиторная	
		Лекц.	Практ. зан.	Сем.	Лаб. зан.		
1.	Здоровье населения и окружающая среда. Основы экологии человека.	8	10	-	-	4	24
2.	Питание и здоровье человека	4	10	-	-	4	18

3.	Гигиена труда и охрана здоровья работающих	2	10	-	-	6	16
4.	Гигиена детей и подростков	2	10	-	-	2	14
ВСЕГО:		16	40	-	-	16	72

5. Тематический план лекций

№ раздела	Раздел дисциплины	Тематика лекций	Трудоемкость (час.)
1.	Здоровье населения и окружающая среда. Основы экологии человека	<i>Л 1. Предмет, содержание и задачи общей гигиены. Роль гигиенических мероприятий в формировании здоровья населения. Лекция-визуализация.</i>	2
		<i>Л 2. Окружающая среда и ее гигиеническая характеристика. Гигиеническая характеристика различных категорий воздушной среды. Санитарная охрана атмосферного воздуха.</i>	2
		<i>Л.3. Климат и здоровье. Гигиеническое значение климата и погоды; климатообразующие факторы и классификация климатов с гигиенической точки зрения. Лекция-визуализация</i>	2
		<i>Лекция 4. «Здоровый образ жизни» Лекция-визуализация</i>	2
2.	Питание и здоровье человека	<i>Л 5. Питание и здоровье населения. Основы рационального питания Лекция-визуализация.</i>	2
		<i>Л 6. Алиментарные заболевания. Пищевые отравления, их классификация и профилактика.</i>	2
3.	Гигиена труда и охрана здоровья работающих	<i>Л.7. Гигиена труда и охрана здоровья работающих. Гигиена труда медицинских работников различных специальностей</i>	2
4.	Гигиена детей и подростков	<i>Л.8. Современные проблемы состояния здоровья детей и подростков. Лекция-визуализация.</i>	2
ВСЕГО:			16

6. Тематический план практических занятий

№ раздела	Раздел дисциплины	Тематика практических занятий	Формы контроля		Трудоемкость (час.)
			текущего	рубежного	
1.	Здоровье	ПЗ.1. Гигиеническая	тест,	-	5

	населения и окружающая среда. Основы экологии человека. Питание и здоровье человека	оценка микроклимата и освещения жилых и общественных зданий.	решение ситуационных задач		
		ПЗ.2. Гигиеническая оценка качества питьевой воды. Гигиеническая оценка источников водоснабжения.	тест, решение ситуационных задач	-	5
2.	Питание и здоровье человека	ПЗ.3. Гигиеническая оценка адекватности индивидуального питания. Методы оценки адекватности питания.	тест, решение ситуационных задач	-	5
		ПЗ.4. Пищевые отравления, их расследование и профилактика.	тест, решение ситуационных задач: проверка практических навыков		5
3.	Гигиена труда и охрана здоровья работающих	ПЗ.5. Вредные и опасные производственные факторы, их классификация, оценка условий труда.	тест, решение ситуационных задач		5
		ПЗ.6. Основы гигиены труда в лечебных учреждениях. Основы физиологии труда. Методы исследования функционального состояния организма при работе.	тест, проверка практических навыков, устный опрос	Защита реферата	5
4.	Гигиена детей и подростков	ПЗ.7. Методы исследования и оценка физического развития детей и подростков.	тест, решение ситуационных задач: проверка практических навыков	-	5
		ПЗ.8. Гигиенические требования к размещению и планировке лечебно-профилактических учреждений. Итоговое занятие.	тест, решение ситуационных задач	Контрольная работа	
ВСЕГО:					40

7. Лабораторный практикум не предусмотрен

8. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося

8.1. Содержание самостоятельной работы

№ раздела	Раздел дисциплины	Наименование работ	Трудо-емкость (час)
1.	Здоровье населения и окружающая среда. Основы экологии человека	Выполнение домашнего задания к занятию, работа с лекционным материалом, обзор литературы и электронных источников.	4
2.	Питание и здоровье человека	Выполнение домашнего задания к занятию, работа с лекционным материалом, обзор литературы и электронных источников.	4
3.	Гигиена труда и охрана здоровья работающих	Выполнение домашнего задания к занятию, конспектирование текста, составление таблиц для систематизации учебного материала, обзор литературы и электронных источников, написание реферата, подготовка к защите реферата	6
4.	Гигиена детей и подростков	Выполнение домашнего задания к занятию, работа с лекционным материалом, обзор литературы и электронных источников.	2
Итого:			16
Подготовка к экзамену		Повторение и закрепление изученного материала: работа с лекционным материалом, учебной литературой, формулировка вопросов, предэкзаменационные и групповые консультации с преподавателем.	24

8.2. Тематика реферативных работ по разделу 3 «Гигиена труда и охрана здоровья работающих»

1. Теория риска в медицине труда.
2. Влияние условий труда на заболеваемость работающих. Профессиональные вредности, профессиональные заболевания и отравления. Общие принципы проведения оздоровительных мероприятий на производстве.

3. Физиология труда и эргономика. Режимы труда и отдыха. Гипокинезия, ее последствия и профилактика.
4. Профилактика заболеваний, связанных с высоким уровнем нервно-психического напряжения, интенсификацией производственных процессов. Гигиена умственного труда.
5. Микроклиматические условия на различных производствах. Меры профилактики неблагоприятного воздействия микроклимата.
6. Производственный шум и вибрация, влияние на организм. Меры предупреждения вредного воздействия шума и вибрации.
7. Промышленная пыль. Виды пневмокониозов и их профилактика.
8. Понятие о профессиональных отравлениях. Острые и хронические отравления. Меры профилактики.
9. Принципы защиты от внешнего и ионизирующего излучения и инкорпорирования радиоактивных веществ. Дозиметрический контроль.
10. Общие принципы проведения оздоровительных мероприятий на производстве: технологические, санитарно-технические и медицинские.

8.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Данный раздел рабочей программы разрабатывается в качестве самостоятельного документа «Методические рекомендации для студента» в составе УМКД.

9. Ресурсное обеспечение

9.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Гигиена с основами экологии человека. Учеб. для студентов медицинских вузов	Под ред. П.И. Мельниченко	М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010.	110	1
2.	Гигиена и основы экологии человека: Учеб. для студентов медицинских вузов	Ю.П.Пивоваров, В.В.Королик, Л.С. Зиневич.	М.: Академия, 2010 г.	124	2

9.2. Дополнительная литература

№	Наименование	Автор(ы)	Год, место	Кол-во экземпляров
---	--------------	----------	------------	--------------------

п/п			издания	в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг: учебник	Мельниченко П.И.	М.: Практическая медицина 2014	5	1
2.	Руководство к лаб. занятиям по гигиене и основам экологии человека	Пивоваров Ю.П. Королик В.В.	М.: Академия 2010	45	1
3.	Химический фактор, формирующий риск здоровью населения: учебное пособие	Березин И.И. Спиридонов А.М. Сучков В.В.	Самара: ОФОРТ 2015	20	50
4.	Микроклимат производственных помещений: учебно-методическое пособие	Березин И.И. Спиридонов А.М. Никифорова Г.А.	Самара: ГБОУ ВПО «СамГМУ», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» 2015	-	10
5.	Химические вещества как вредный фактор условий труда: учебно-методическое пособие	Березин И.И. Спиридонов А.М. Никифорова Г.А.	Самара: ГБОУ ВПО «СамГМУ», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» 2015	-	12
6.	Лечебное питание: учебно-методическое пособие	Сазонова О.В. Бородина Л.М. Якунова Е.М. Галицкая А.В.	Йошкар-Ола: ООО «Типография «Вертикаль» 2013	-	8
7.	Химический состав российских продуктов питания: Справочник.	И.М.Скурихин В.А.Тутельян	М.: 2012	-	14

9.3. Программное обеспечение

Общесистемное и прикладное программное обеспечение:

- программные средства общего назначения: MS Windows 2003, текстовые редакторы (MS Word 2003 и MS Word 2007), графические редакторы (Power Point 2003 и MS Power Point 2007), электронные таблицы (MS Excel 2003 и 2007);
- программное обеспечение по дисциплине: программное обеспечение компьютерного тестирования (система тестового контроля знаний студентов «Квестор», электронные версии тестовых заданий по «Общей гигиене»).

9.4. Ресурсы информационно-телекоммуникативной сети «Интернет»

Ресурсы открытого доступа

1. Федеральная электронная медицинская библиотека
2. Международная классификация болезней МКБ-10. Электронная версия
3. Univadis.ru – ведущий интернет-ресурс для специалистов здравоохранения
4. Отечественный Интернет-ресурс по Окружающей среде и оценке риска <http://erh.ru/index.php>
5. Международная токсикологическая сеть <http://toxnet.nlm.nih.gov/>
6. Интернет-ресурс Химик.ру <http://www.xumuk.ru/>

Информационно-образовательные ресурсы

1. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации
2. Федеральный портал «Российское образование»
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

Информационно-справочная система

1. «Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>
2. «Гарант» <http://www.garant.ru>

Электронные библиотечные системы

1. Министерство образования и науки РФ www.mon.gov.ru/
2. Российское образование. Федеральный портал <http://eor.edu.ru>
3. Электронная библиотека медицинского вуза «Консультант студента» издательства ГЭОТАР-медиа (www.studmedlib.ru)
4. Библиотечная система <http://www.elibrery.ru>
5. Центральная Научная Медицинская библиотека <http://www.scsml.rssi.ru>

9.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекции:

Аудитория, имеющая экран и звуковые колонки (Арцыбушевская,171).

Аудитория, полностью оснащенная презентационной техникой, ноутбук (К.Маркса,165-б).

Мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, микрофон).

Комплект электронных презентаций.

Практические занятия:

- учебные комнаты №1 – №7
- специально оборудованная лаборатория
- научно-учебные стенды-20м²
- компьютерное оборудование (ноутбук, проектор, микрофон)
- учебные наглядные пособия (таблицы)

Самостоятельная работа студента:

- читальные залы библиотеки
- методический кабинет кафедры
- Интернет-центр

10. Использование инновационных (активных и интерактивных) методов обучения

Используемые активные методы обучения при изучении данной дисциплины составляют 14,0% от объема аудиторных занятий.

№	Наименование раздела	Формы занятий с использованием активных и интерактивных образовательных технологий	Трудоемкость (час.)
1.	Раздел 1. Здоровье населения и окружающая среда. Основы экологии человека	Лекция 1. «Предмет, содержание и задачи общей гигиены. Роль гигиенических мероприятий в формировании здоровья населения» Лекция-визуализация	2
		Лекция 3. «Климат и здоровье. Гигиеническое значение климата и погоды; климатообразующие факторы и классификация климатов с гигиенической точки зрения» Лекция-визуализация	2
		Лекция 4. «Здоровый образ жизни» Лекция-визуализация	2
2.	Раздел 2. Питание и здоровье человека	Лекция 5. «Питание и здоровье населения. Основы рационального питания» Лекция-визуализация	2
3.	Раздел 4. Гигиена детей и подростков	Лекция 8. «Современные проблемы состояния здоровья детей и подростков» Лекция-визуализация	2

11. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации: примеры оценочных средств для промежуточной аттестации, процедуры и критерии оценивания.

Фонд оценочных средств разрабатывается в форме самостоятельного документа (в составе УМКД).

Процедура проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Общая гигиена» проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится строго в соответствии с расписанием экзаменационной сессии. Экзамен включает в себя устное собеседование по вопросам экзаменационных билетов. Экзаменационный билет включает в себя три теоретических вопроса и проверку практических навыков (ситуационную задачу).

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

Здоровье населения и окружающая среда.

Основы экологии человека

1. Предмет, содержание и задачи общей гигиены. Методы исследований. Связь гигиены с биологическими, клиническими и другими дисциплинами. Основные концепции гигиены.

2. Место гигиены в системе медицинских наук. Значение гигиены в деятельности врача лечебного профиля.

3. История становления и развития гигиены. основоположники и виднейшие представители отечественной гигиенической науки (А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин, А.Н. Сысин, В.В. Гориневский).

4. Гигиенические проблемы в экологии. Причины экологического кризиса и его отличительные особенности. Экологические факторы и здоровье населения.

5. Проблемы гигиены и экологии в условиях научно-технического прогресса. Роль гигиены в прогнозировании здоровья населения и оздоровлении внешней среды.

6. Роль санитарного надзора в решении вопросов оптимизации внешней среды, условий труда, проживания, питания.

7. Особенности действия на организм вредных факторов окружающей среды. Понятие о комбинированном, сочетанном действии и комплексном поступлении вредных веществ в организм. Отдаленные эффекты действия вредных факторов на организм, отражение этого действия в структуре и уровне заболеваемости населения.

8. Использование достижений научно-технического прогресса с целью охраны и оздоровления окружающей среды и здоровья населения. Анализ состояния здоровья в зависимости от характера и уровня загрязнения окружающей среды.

9. Гигиеническое регламентирование и прогнозирование. Методология и принципы гигиенического регламентирования (ПДК, ПДУ, ОБУВ) как основа санитарного законодательства.

10. Теория риска здоровью населения от воздействия факторов окружающей среды.

11. Гигиена атмосферного воздуха. Влияние физических и химических факторов воздушной среды на организм человека.

12. Химический состав атмосферного воздуха и его гигиеническое значение. Загрязнение и охрана атмосферного воздуха как социальная и экологическая проблема в условиях научно-технического прогресса.

13. Физические свойства воздуха и их значение для организма (температура, влажность, барометрическое давление и скорость движения воздуха). Микроклимат и его гигиеническое значение. Виды микроклимата и влияния дискомфортного микроклимата на теплообмен и здоровье человека (переохлаждение и перегревание).

14. Природно-географические условия среды обитания и здоровья человека. Погода, определение и медицинская классификация типов погоды. Периодические и аperiodические изменения погоды. Гелиометеотропные реакции и их профилактика.

15. Климат, определение понятия. Строительно-климатическое районирование территории России. Климата, здоровье и работоспособность.

16. Акклиматизация и ее гигиенические аспекты. Особенности труда, быта, жилища, одежды, питания, закаливания в различных климатических районах, их значение в акклиматизации. Исследование климата в лечебно-оздоровительных целях.

17. Гигиеническая характеристика основных источников загрязнения атмосферного воздуха. Степень опасности промышленных выбросов для окружающей среды и состояния здоровья населения. Основные природоохранные мероприятия и их гигиеническая эффективность.

18. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и хозяйственное значение воды. Роль воды в распространении инфекционных и паразитарных заболеваний. Заболеваний, связанные с употреблением воды, содержащей химические примеси. Принципы профилактики заболеваний водного характера.

19. Вода как фактор окружающей среды. Значение. Влияние качества питьевой воды на здоровье. Требования к качеству питьевой воды.

20. Гигиеническая характеристика источников водоснабжения. Причины антропогенного загрязнения водоемов. Санитарная охрана водоемов.

21. Гигиенические требования к качеству питьевой воды при централизованном и местном водоснабжении. Источники водоснабжения и их сравнительная гигиеническая характеристика.

22. Гигиеническое значение почвы, состав и свойства почвы. Процессы самоочищения почвы, характеристика естественных и искусственных биогеохимических провинций. Эндемические заболевания и их профилактика. Современные методические подходы к гигиеническому регламентированию микроэлементов.

23. Мероприятия по охране почвы, их эффективность. Система города и сельского населенного пункта. Сбор, удаление, обезвреживание, утилизация сточных вод и твердых бытовых отходов различными способами. Захоронение высокотоксичных и радиоактивных отходов. Природоохранное законодательство в области охраны почвы.

24. Шум как фактор среды обитания человека. Электромагнитное поле радиочастот, его роль как фактора окружающей среды, меры профилактики воздействия СВЧ-излучения.

25. Планировка жилища. Гигиеническая характеристика строительных и отделочных материалов. Гигиеническое значение микроклимата. Требования к вентиляции и отоплению, естественному и искусственному освещению.

26. Основные источники загрязнения воздуха закрытых помещений. Роль полимерных материалов. Химическое и бактериологическое загрязнение воздуха помещений, санитарно-показательное значение содержания двуокиси углерода, формальдегида, фенола и других химических соединений в воздухе помещений.

27. Профилактика неблагоприятного воздействия физических и химических факторов на организм при эксплуатации бытовой техники.

Питание и здоровье человека

28. Питание как фактор здоровья. Физиологические нормы питания. Понятие об основных принципах рационального питания.

29. Биологические и экологические проблемы питания. Концепция и принципы рационального питания.

30. Значение питания для сохранения здоровья населения. Проблемы продовольственной безопасности Российской Федерации. Понятие о рациональном питании.

31. Методы оценки адекватности питания. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ» МР 2.3.1.2432-08.

32. Анализ различных теорий питания (вегетарианство, сыроедение, голодание, раздельное питание и др.).

33. Пищевая и биологическая ценность основных продуктов питания. Новые продукты питания на основе нетрадиционных источников белка.

34. Пищевая ценность и санитарно-гигиеническая оценка основных продуктов питания растительного происхождения.

35. Белки животного и растительного происхождения. Их источники, гигиеническое значение.

36. Пищевые жиры животного и растительного происхождения, их источники, гигиеническое значение.

37. Простые и сложные углеводы, их источники, гигиеническое значение. Понятие о рафинированных продуктах и «защищенных» углеводах.

38. Витамины, их источники, гигиеническое значение. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипервитаминозы, их причины, клинические проявления, профилактика. Нормирование витаминов.

39. Минеральные соли, их источники, гигиеническое значение. Макро- и микроэлементы. Кислотно-основное состояние организма.

40. Пищевые отравления (определение понятия) и их классификация.

41. Общие принципы профилактики бактериальных пищевых отравлений.

42. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.

43. Гигиенические мероприятия по профилактике пищевых токсикоинфекций.

44. Принципы лечебного питания и характеристика лечебных диет. Организация лечебного питания.

Гигиена труда и охрана здоровья работающих

45. Основы физиологии труда. Виды труда. Изменения в организме при трудовой деятельности. Утомление и переутомление.

46. Микроклиматические условия на различных производствах. Профессиональные вредности при работе на открытом воздухе. Меры профилактики перегревания и переохлаждения организма.

47. Профессиональные вредности, профессиональные заболевания и отравления. Влияние условий труда на заболеваемость работающих. Общие принципы проведения оздоровительных мероприятий на производстве. Гигиеническое нормирование факторов производственной среды. Средства индивидуальной защиты.

88. Научно-технический прогресс и профилактика заболеваний, связанных с высоким уровнем нервно-психического напряжения, интенсификацией производственных процессов. Гигиена умственного труда.

49. Производственный шум и вибрация, влияние на организм. Шумовая и вибрационная болезни. Меры предупреждения вредного воздействия шума и вибрации.

50. Промышленная пыль. Профессиональные заболевания, связанные с работой на производстве с высокой запыленностью воздуха. Виды пневмокониозов и их профилактика.

51. Понятие о промышленных ядах и профессиональных отравлениях. Общие закономерности действия промышленных ядов. Острые и хронические отравления. Меры профилактики.

52. Гигиена труда в сельском хозяйстве. Профессиональные вредности, связанные с работой на сельскохозяйственных машинах. Профилактика сельскохозяйственного травматизма. Гигиена труда при работе с ядохимикатами и минеральными удобрениями.

53. Принципы защиты от внешнего и ионизирующего излучения и инкорпорирования радиоактивных веществ. Дозиметрический контроль.

54. Режим труда и отдыха. Гипокинезия, ее последствия и профилактика. Физкультура и любительский спорт, активный и пассивный отдых.

55. Общие принципы проведения оздоровительных мероприятий на производстве: технологические, санитарно-технические и медицинские.

Гигиена детей и подростков

56. Основные задачи и проблемы гигиены детей и подростков. Факторы, формирующие здоровье. Критерии и группы здоровья.

57. Основные закономерности физического развития детей и подростков. Динамика физического развития детей и подростков.

58. Гигиенические требования к размещению, планировке и оборудованию школ.

59. Гигиенические требования к воздушно-тепловому режиму, инсоляции, естественному и искусственному освещению школ.

60. Методы оценки физического развития (сигмальный, регрессионный, центильный).

61. Комплексная оценка физического развития. Группы здоровья.

62. Гигиена учебных занятий в школе. Факторы, способствующие развитию утомления. Профилактика переутомления.

63. Гигиенические требования к организации урока, учебного дня и учебной недели. Роль активного отдыха в профилактике утомления.

64. Физиолого-гигиеническое обоснование режима детей различного возраста.

65. Гигиенические требования к школьной мебели. Профилактика заболеваний, связанных с неправильным подбором мебели.

66. Гигиенические основы физического воспитания и закаливания. Медицинские группы для занятий физической культурой. Организация занятий и требования к построению урока физкультуры.

Перечень практических навыков для подготовки к экзамену

1. Проведение гигиенической оценки температурного режима, влажности, скорости движения воздуха в помещениях жилых и общественных зданий.
2. Расчет кратности воздухообмена помещений жилых и общественных зданий. (по проветриванию, по содержанию углекислоты).
3. Проведение гигиенической оценки уровней естественного и искусственного освещения (расчетный, светотехнический метод).
4. Оценка и составление заключения о качестве воды водопроводной системы.
5. Оценка качества воды нецентрализованного источника водоснабжения, правильности устройства водозаборного сооружения.
6. Оценка адекватности индивидуального питания (расчет ИМ, ИМТ).
7. Определение потребности организма в энергии и обоснование энергетической ценности и нутриентного состава рациона питания.
8. Проведение гигиенической оценки физических, химических и биологических факторов производственной среды, разработка мероприятий по ограничению или устранению вредного воздействия их на организм работающих.
9. Оценка тяжести и напряженности труда. Разработка мер по профилактике утомления и обеспечению рационального режима труда и отдыха.
10. Оценка уровня физического развития детей и подростков всеми известными методами (метод сигмальных отклонений, регрессионный метод, центильный метод, корреляционно-центильный метод, комплексный метод).

Пример экзаменационного билета

1. Предмет, содержание и задачи общей гигиены. Методы исследований. Связь гигиены с биологическими, клиническими и другими дисциплинами.
2. Гигиена атмосферного воздуха. Влияние физических и химических факторов воздушной среды на организм человека.
3. Питание как фактор здоровья. Физиологические нормы питания. Понятие об основных принципах рационального питания.

Практические навыки

1. Оценка адекватности индивидуального питания (расчет идеальной массы всеми известными методами).

Критерии оценивания:

Оценка «Отлично» - студент отвечает на заданный вопрос грамотно, максимально полно, использует дополнительную литературу. Студент знает методику выполнения практических навыков, без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений

Оценка «Хорошо» - студент грамотно отвечает на поставленный вопрос в рамках обязательной литературы, возможны мелкие единичные неточности. Студент при ответе нуждается в дополнительных вопросах и допускает ошибки в толковании отдельных, не ключевых моментов. Студент знает методику выполнения практических навыков, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малозначительные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет.

Оценка «Удовлетворительно» - студент, отвечая на вопрос билета, плохо ориентируется в обязательной литературе, допускает грубые ошибки в освещении принципиальных, ключевых вопросов. Студент знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем.

Оценка «Неудовлетворительно» - студент ничего не ответил на вопрос билета. Студент не проявил даже поверхностные знания по существу поставленного вопроса, дав ответ в отношении какого-либо термина и общего понятия лишь благодаря наводящему вопросу экзаменатора. Студент не знает методики выполнения практических навыков и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

12. Методическое обеспечение дисциплины

Методическое обеспечение дисциплины разрабатываются в форме отдельного комплекта документов: «Методические рекомендации к лекциям», «Методические рекомендации к практическим занятиям», «Фонд оценочных средств», «Методические рекомендации для студента» (в составе УМКД).

Примеры оценочных средств рубежного контроля успеваемости:

контрольная работа, реферат с защитой

1. Пример контрольной работы (по всем разделам дисциплины) на

ПЗ.8

Вариант 1.

1. Показания сухого термометра стационарного психрометра Августа $20,4^{\circ}\text{C}$, показания влажного термометра $17,8^{\circ}\text{C}$, барометрическое давление 764 мм рт.ст. Скорость движения воздуха 0,25 м/с. Определите относительную влажность воздуха.
2. Длина классной комнаты 3,5м, ширина 6м, высота 3м, содержание углекислоты в воздухе 0,4%. Определите необходимую кратность воздухообмена. Количество учеников 40.
3. В той же комнате имеется 3 окна высотой 180см и шириной 105см, подоконник расположен на высоте 110см от пола, рабочее место – на расстоянии 5м от окна. Высота заднего края крышки парты над полом 72см. Определите световой коэффициент, угол падения световых лучей на рабочее место и правильность его размещения по отношению к окну. Дайте санитарно-гигиеническую оценку воздушной среды и освещенности помещения.
4. Дайте оценку физического развития известными вами способами. Алексей. Дата рождения 25 апреля 2004. Дата обследования 2 мая 2017 года. Имеет рост 145см, массу тела 38,7кг, окружность грудной клетки 68см.
5. При обследовании лакокрасочного цеха машиностроительного завода установлено, что рабочие-маляры осуществляют покраску изделий с помощью ручных пневмораспылителей. В воздухе рабочей зоны выявляются (в мг/м³): бутилацетат – 240 (ПДК – 200 мг/м³); бутиловый спирт – 26 (ПДК – 10 мг/м³); толуол – 190 (ПДК – 150 мг/м³); свинец – 0,045 (ПДК – 0,01 мг/м³). В цехе действует общеобменная вентиляция. Рабочие обеспечены средствами индивидуальной защиты. Определите общий класс условий труда.
6. Дать заключение о возможности использования для питьевых целей воды из шахтного колодца. Проба взята в июле месяце. Почва вокруг колодца загрязнена, так как в 5 м от колодца организован водопой скота. Сруб старый, крыши у колодца нет. Анализ воды из шахтного колодца:
 - цветность, градусы – 35, желтоватый цвет;
 - прозрачность, см – 23;
 - запах при 20°C , баллы – 3, болотистый;
 - привкус при 20°C , баллы – 4, землистый;
 - осадок – незначительный, песчаный;
 - азот аммонийный, мг/л – 0,44;
 - азот нитритов, мг/л – 0,2;
 - азот нитратов, мг/л – 50;
 - сульфаты, мг/л – 160;
 - хлориды, мг/л – 100;
 - окисляемость, мгО₂/л – 10;

- железо, мг/л – 10,2;
- фтор, мг/л – 0,1;
- общие колиформные бактерии в 100 мл – 10;
- общее микробное число в 1 мл – 6500.

Дайте рекомендации по улучшению качества воды.

7. В лабораторию Центра гигиены и эпидемиологии принят образец пастеризованного молока с указанием необходимости проведения исследования на бактериальную обсеменённость. Образец изъят из магазина "Молоко" № 5 в порядке гигиенической экспертизы. Образец: 3 бумажных пакета по 0,5 л. Органолептические свойства: белая, со слегка желтоватым оттенком, однородная жидкость, без постороннего запаха и привкуса. Физико-химические свойства: содержание жира - 3,2 %, удельный вес- 1,032, кислотность – 21 ОТ, сухой остаток - 11,7. Проба на редуктазу - 7 часов. Бактериологические показатели: микробное число - 25000 в 1 мл, титр кишечной палочки - 3,0. Дать заключение о доброкачественности молока, натуральности, цельности и свежести молока. Указать условия его хранения.

8. В инфекционную больницу госпитализированы члены одной семьи с одинаковой картиной заболевания: диспепсические расстройства, нарушение зрения (ощущение сетки перед глазами), сухость во рту, осиплость голоса. Речь малоразборчива, у ребенка затруднено дыхание. Температура нормальная, сознание сохранено. Рацион семьи в предыдущие 2-е суток включал: суп грибной, мясо свиное отварное, котлеты, колбасу домашнюю жареную, картофельное пюре, голубцы, огурцы соленые, салат овощной консервированный, грибы маринованные консервированные домашнего приготовления. С каким предположительно диагнозом поступили больные, употребление каких из перечисленных продуктов могло явиться причиной заболевания? Тактика врача. Какие условия следует соблюдать при изготовлении и употреблении продуктов домашнего приготовления?

9. Рассчитайте энергетическую ценность рациона. Оцените сбалансированность пищевых веществ в рационе. Исходя из существующих норм питания, укажите, кому можно рекомендовать данный рацион питания с учетом пола и возраста.

Белки, г	80	Кальций, мг	700
в том числе животные	20	Фосфор, мг	1100
Жиры, г	60	Железо, мг	15
в том числе растительные	30	витамин С, мг	40
Углеводы, г	320	витамин В ₁ , мг	1,0
в том числе	220	витамин В ₂ , мг	1,8

крахмал			
моно- и дисахариды	100	витамин РР, мг	16,5
Энергетическая ценность определялась	не	витамин А, мг	700

Критерии оценивания:

«Отлично» - текст работы логически выстроен и точно изложен, ясен весь ход рассуждения. Имеются ответы на все поставленные вопросы, и они изложены научным языком, с применением терминологии, принятой в изучаемой дисциплине. Ответ на каждый вопрос заканчивается выводом, сокращения слов в тексте отсутствуют.

«Хорошо» - текст работы не содержит ошибок в принципиальных для понимания раздела вопросах, но ответы носят неполный *характер*, выводы формальны, отсутствуют рассуждения, подтверждающие сделанные выводы. Студент демонстрирует слабые способности к анализу литературных и учебных данных, обобщению информации.

«Удовлетворительно» – в контрольной работе отражены ответы только на часть вопросов, в вопросах, носящих принципиальный характер, допущены ошибки. Ответы на вопросы не являются полными, отсутствуют выводы и рассуждения. Студент демонстрирует только фактическое знание материала, при этом не проявляется его способность к анализу литературных и учебных данных, обобщению информации.

«Неудовлетворительно» – контрольная работа не выполнена или ответы на все вопросы являются неправильными.

2. Реферат с защитой

Требования к написанию и защите реферата по теме « Вредные и опасные производственные факторы, их классификация, оценка условий труда»

Основные правила написания реферата.

В реферате не используются рассуждения. Материал подается в форме констатации или описания фактов. Информация излагается точно, кратко, без искажений и субъективных оценок. Текст реферата не должен быть сокращенным переводом или механическим пересказом реферируемого материала. В нем должно быть выделено все то, что заслуживает особого внимания с точки зрения новизны и возможности использования в будущей производственной или научно-исследовательской работе. В тексте реферата не должно быть повторений и общих фраз. Целесообразно включить в текст

реферата основные выводы автора первоисточника. Изложение реферата должно отличаться предельной точностью, которая достигается за счет оптимальной структуры предложения и правильного употребления терминов.

Для языка реферата свойственно использование определенных грамматико-стилистических средств. К ним в первую очередь следует отнести простые законченные предложения, которые способствуют быстрому восприятию реферата. Для характеристики различных процессов могут быть использованы причастные обороты, обеспечивающие экономию объема. Употребление неопределенно-личных предложений позволяет сосредоточить внимание читателя только на существенном, например, «анализируют, применяют, рассматривают и т.д.».

Для повышения информативной и справочной роли реферата используются иллюстрации и схемы реферируемой работы.

Структура реферата.

1. Титульный лист.
2. Оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники.
5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. Библиография (список литературы) - здесь указывается реально использованная для написания реферата
7. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Требования к процедуре защиты реферата

Содержание выступления на защите реферата должно включать: обоснование актуальности темы; изложение поставленных в реферате целей и задач; краткий обзор использованной литературы; описание структуры основной части; сообщение об итогах выполненной проектной работы и полученных выводах. Выступление на защите не должно превышать 7 – 10 минут.

Процедура защиты реферата состоит из этапов:

- ознакомление с содержанием преподавателем;
- выступление студента с докладом по теме реферата;
- ответы студента на вопросы преподавателя, поставленные в пределах темы реферата;
- обсуждение выступления в аудитории и выставление оценки, складывающейся из оценки реферата на основе требований к нему, оценки выступления на защите реферата и оценки ответов студента на вопросы, поставленные в ходе защиты.

Критерии оценивания:

Отлично - реферат соответствует всем требованиям к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Хорошо – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Удовлетворительно – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Неудовлетворительно – студент не подготовил реферативную работу.

Примеры оценочных средств для текущего контроля успеваемости: тест, решение ситуационных задач, устный опрос

Пример тестовых заданий по теме «Гигиеническая оценка микроклимата и освещения жилых и общественных зданий» практическое занятие №1:

Выберите один правильный вариант ответа:

1.ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И РЕЖИМ ИНСОЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ И УЧАСТКОВ ТЕРРИТОРИИ СЕЛИТЕБНОЙ ЗОНЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ МЕТОДОМ:

- а) графоаналитическим
- б) светотехническим
- в) экспресс-экспериментальным
- г) геометрическим

2.ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ РЕЖИМА ИНСОЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ ЖИЛОЙ ЗАСТРОЙКИ ОБОСНОВАН ЭФФЕКТОМ ИНСОЛЯЦИИ:

- а) психофизиологическим
- б) тепловым
- в) бактерицидным
- г) общеоздоровительным

3.КОЭФФИЦИЕНТ ЕСТЕСТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ МЕТОДОМ:

- а) графоаналитическим
- б) светотехническим
- в) экспресс-экспериментальным
- г) геометрическим

4.ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ К ИНСОЛЯЦИИ ЖИЛЫХ ЗДАНИЙ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНЫ:

- а) во всех жилых комнатах квартиры
- б) только в одной комнате квартиры
- в) в зависимости от количества комнат в квартире

5.СВЕТОВОЙ КОЭФФИЦИЕНТ (СК) ЕСТЕСТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ МЕТОДОМ:

- а) графоаналитическим
- б) светотехническим
- в) экспресс-экспериментальным
- г) геометрическим

Эталон ответа:

- 1 – а
- 2 – в
- 3 – б
- 4 – в
- 5 – г

Критерии оценивания:

Отлично - количество правильных ответов составляет свыше 81% всех тестовых заданий

Хорошо - количество правильных ответов составляет от 67% до 80% всех тестовых заданий

Удовлетворительно - количество правильных ответов составляет от 55% до 66% всех тестовых заданий

Неудовлетворительно - количество правильных ответов составляет менее 54% всех тестовых заданий

2. Пример ситуационной задачи по теме «Пищевые отравления, их расследование и профилактика» практическое занятие №4:

В детском саду на обед в качестве закуски была дана баклажанная икра (консервы промышленного производства одного из 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.

Вопросы:

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 продукты запрещено использовать в детских учреждениях без термической обработки?
5. Перечислите нарушения, выявляемые при обследовании объектов питания, способные привести к массовой вспышке пищевого отравления.

6. Перечислите профилактические мероприятия, которые необходимо соблюдать на пищеблоке.
7. Какой документ необходимо заполнить в случае установления факта пищевого отравления, и в какие сроки надо направить его в центр санитарно-эпидемиологического контроля?
8. Назовите основные мероприятия по профилактике пищевых отравлений микробной природы.

Эталон ответа:

А. В данном случае можно предположить отравление детей ботулиническим токсином (ботулизм). Основанием для такого заключения служат клинические проявления, свидетельствующие о поражении бульбарных центров головного мозга (затрудненное глотание, неравномерное расширение зрачков, опущение века, нарушение речи). Наличие нарастающей слабости и тахикардия также подтверждают диагноз. Причиной заболевания послужила консервированная икра из баклажан, размножение *C. botulinum* и продукция токсина в которой вероятно были обусловлены нарушением технологических режимов производства в условиях колхозного завода малой мощности, где, как правило, работают сезонные рабочие, не имеющие достаточного профессионального уровня подготовки. Для уточнения диагноза необходимо было поставить биологическую пробу на мышцах с остатками подозрительного продукта, а после смерти детей с трупным материалом для обнаружения ботулинического токсина и его типирования. Немедленная помощь пострадавшим в данном случае заключается в возможно более раннем введении поливалентной противоботулинической сыворотки, содержащей антитоксины типов А, В, С и Е. Профилактика ботулизма включает следующие мероприятия: быстрая переработка сырья и удаление внутренностей, особенно у рыбы; охлаждение и замораживание сырья и пищевых продуктов; соблюдение режимов стерилизации консервов; запрещение реализации без лабораторного анализа консервов с признаками бомбажа или повышенным уровнем брака; санитарная пропаганда среди населения опасности домашнего консервирования грибов, мяса и рыбы и др.

Б.1. Пищевым путем могут передаваться: кишечные инфекции – холера, брюшной тиф, паратифы, сальмонеллезы, дизентерия; вирусные инфекции – гепатит А, ротавирусная инфекция; зоонозные инфекции – сибирская язва, бруцеллез, зоонозный туберкулез, яшур, лептоспирозы, кишечный иерсиниоз, псевдотуберкулез, кампиллоботриоз; глистные инвазии – тениидоз, трихинеллез, эхинококкоз, дифиллоботриоз, описторхоз и др.

2. Пищевые отравления – это заболевания, вызванные употреблением пищевых продуктов, содержащих токсические вещества органической или неорганической природы или инфицированных определенными видами микроорганизмов.

3. В соответствии с действующей классификацией пищевых отравлений они делятся на три группы по этиологическому признаку: а) микробной природы, б) немикробной природы, в) неустановленной этиологии.

4. В детских учреждениях (детские ясли, сады, школы, лагеря отдыха детей) нельзя использовать творог в натуральном виде (лучше сырники, запеканки, ватрушки), фляжное или бочковое молоко без кипячения, заводские консервы без термической обработки.

5. Наиболее частыми причинами возникновения пищевых токсикоинфекций, выявляемых при обследовании объектов питания, являются: а) работники пищеблока – носители патогенных форм, вызывающих пищевые токсикоинфекции и интоксикации; б) несоблюдение поточности обработки сырых и вареных изделий; в) нарушение правил личной гигиены и санитарного режима пищевого предприятия; г) несоблюдение правил хранения сырья и готовых продуктов.

6. Противоэпидемические мероприятия на пищеблоке предусматривают:

а) проведение медицинского обследования персонала и его обучение; б) соблюдение поточности мытья, разделки сырых и вареных продуктов, маркировка инструментария и технического оборудования; в) правильную организацию труда работников пищеблока по проведению генеральной и ежедневной уборки помещений; г) обеспечение чистой одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами; д) бесперебойная работа водопровода и канализации; е) соблюдение правил личной гигиены.

7. Врач заполняет карту экстренного извещения о пищевом, производственном отравлении или необычной реакции на прививку и отправляет ее в центр санитарно-эпидемиологического надзора не позднее чем через 12 часов с момента происшествия. Дополнительно передается телефонограмма.

8. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений микробной природы должны быть направлены на: а) предупреждение инфицирования продуктов и пищи микроорганизмами; б) обеспечение условий, исключающих размножение микроорганизмов в продуктах; в) правильную термическую обработку пищевых продуктов и соблюдение сроков и режимов реализации готовых изделий.

Критерии оценивания:

Отлично – ответ логически выстроен и точно изложен, ясен весь ход рассуждения. Имеются ответы на все поставленные вопросы, они изложены научным языком, с применением терминологии, принятой в изучаемой дисциплине. Ответ на каждый вопрос заканчивается выводом.

Хорошо - решение не содержит ошибок в принципиальных для понимания раздела вопросах, но ответы носят неполный характер, выводы формальны, отсутствуют рассуждения, подтверждающие сделанные выводы. Студент демонстрирует слабые способности к анализу данных, обобщению информации.

Удовлетворительно – в решении отражены ответы только на часть вопросов, в вопросах, носящих принципиальный характер, допущены ошибки. Ответы на вопросы не являются полными, отсутствуют выводы и рассуждения. Студент демонстрирует только фактическое знание материала, при этом не проявляется его способность к анализу данных, обобщению информации.

Неудовлетворительно – ситуационная задача не решена или ответы на все вопросы являются неправильными.

3. Пример вопросов для устного опроса по теме «Основы гигиены труда в лечебных учреждениях. Основы физиологии труда. Методы исследования функционального состояния организма при работе.»

практическое занятие №: 6

1. Назовите классификацию факторов производственной среды.
2. Назовите классификацию факторов трудового процесса.
3. Дайте определение вредного и опасного производственного фактора.
4. Сформулируйте гигиеническую классификацию условий труда по степени выраженности.
5. Сформулируйте содержание основных принципов проведения оздоровительных мероприятий на производстве: технологических, санитарно-технических и медицинских.

Критерии оценивания:

«*Отлично*» - студент отвечает на заданный вопрос грамотно, максимально полно, использует дополнительную литературу.

«*Хорошо*» - студент грамотно отвечает на поставленный вопрос в рамках обязательной литературы, возможны мелкие единичные неточности. Студент при ответе нуждается в дополнительных вопросах и допускает ошибки в толковании отдельных, не ключевых моментов.

«Удовлетворительно» - студент, отвечая на вопрос, плохо ориентируется в обязательной литературе, допускает грубые ошибки в освещении принципиальных, ключевых вопросов.

«Неудовлетворительно» - студент ничего не ответил на вопрос. Студент не проявил даже поверхностные знания по существу поставленного вопроса, дав ответ в отношении какого-либо термина и общего понятия лишь благодаря наводящему вопросу преподавателя.

**4. Примерный перечень практических навыков по теме «Методы исследования и оценка физического развития детей и подростков»
практическое занятие № 7:**

1. Методика проведения антропометрического, соматоскопического и физиометрического методов исследования уровней физического развития детей и подростков.
2. Оценка уровня физического развития методом сигмальных отклонений.
3. Оценка уровня физического развития методом шкал регрессий.
4. Оценка уровня физического развития центильным и корреляционно-центильным методами.
5. Оценка уровня биологического развития комплексным методом.

Критерии оценивания:

«Отлично» - студент знает методику выполнения практических навыков, без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений.

«Хорошо» - студент знает методику выполнения практических навыков, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет.

«Удовлетворительно» - студент знает основные положения методики выполнения практических навыков, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем.

«Неудовлетворительно» - студент не знает методики выполнения практических навыков и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

13. Лист изменений.

№	Дата внесения изменений	№ протокола заседания кафедры, дата	Содержание изменения	Подпись
