

**Оценочные средства для проведения аттестации
по дисциплине «Гигиена»
для обучающихся 2023 года поступления
по образовательной программе
33.05.01 Фармация,
профиль Фармация
специалитет,
форма обучения очная
2024-2025 учебный год**

1. Оценочные средства для проведения текущей аттестации по дисциплине

Текущая аттестация включает следующие типы заданий: решение ситуационных задач, контрольная работа, собеседование по контрольным вопросам.

1.1. Пример ситуационной задачи

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: УК-1.1.3, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2, ОПК-6.1.1, ОПК-6.2.1, ОПК-6.3.1; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.

В одном из районов города М. в связи с жалобами жильцов на неудовлетворительное качество воды, взята проба. Водоснабжение осуществляется из централизованного источника водоснабжения. Анализ проб воды, отобранный из распределительной сети (из водопроводного крана в квартире) показал:

- цветность, градусы — 25
- запах, баллы — 2, хлорный при 20° С
- привкус, баллы — 3, железистый при 20° С
- мутность, мг/л — 1,5
- рН- 6,5
- остаточный хлор (свободный), мг/л — 0,4
- общая жесткость, мг-экв./дм³ — 5
- окисляемость перманганатная, мг/дм³ - 5
- БПК₅, мг О₂/л — 2 дм³
- сухой остаток, мг/л - 450
- нитраты (NO₃), мг/л — 28
- сульфаты, мг/л — 200
- хлориды, мг/л — 250
- железо, мг/л — 1,2
- общее микробное число, КОЕ/ см³ — 50
- общие колиформные бактерии в 100 см³ — отсутствие.

Задание:

1. Проведите анализ качества воды и дайте заключение о пригодности воды для питьевых целей.
2. Укажите возможные эффекты употребления такой воды для населения.
3. Укажите документ, регламентирующий требования к качеству воды централизованного водоснабжения.
4. Укажите необходимые методы улучшения качества данной воды.

1.2. Пример варианта контрольной работы

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1.

- 1) Содержание углекислого газа в атмосферном воздухе, физиологическое значение.
- 2) Геометрические показатели для оценки естественного освещения в помещении (перечислить).
- 3) Основные пути отдачи тепла организмом.

1.3. Примеры контрольных вопросов для собеседования

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1.

- 1) Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
- 2) Методы очистки и обеззараживания воды.
- 3) Эндемические заболевания, вызванные употреблением воды – определение, примеры, методы профилактики.
- 4) Статус питания: определение, классификация.
- 5) Показатели, используемые для оценки статуса питания.

2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Промежуточная аттестация включает следующие типы заданий: решение ситуационной задачи, собеседование.

2.1. Примеры ситуационных задач

Проверяемые индикаторы достижения компетенции: УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.

Задача 1. К врачу обратилась девушка 23 лет с жалобами на слабость в ногах и руках, быструю утомляемость, стали отекать ноги. Девушка – фотомодель. Для снижения веса она питается 2 раза в день. Исключила из употребления мясные, рыбные и мучные продукты. При росте 180 см она весит 55 килограмм.

Задание:

- 1) Определите статус питания девушки?
- 2) Определите величину идеальной массы тела для девушки.
- 3) Прогнозируйте возможные изменения в состоянии пациентки?

Задача 2. В кабинете управляющего аптекой (площадь рабочего помещения составляет 20 м²) имеется 2 окна, каждое площадью 2 м², окна ориентированы на юго-восток. КЕО – 1,5 %. Искусственное освещение осуществляется с помощью люминесцентных ламп, размещенных в светильниках рассеянного света, при этом освещенность стола управляющего аптекой в зоне расположения рабочих документов составляет 250 лк. Температура воздуха в холодный период года составила 20°C, относительная влажность 45%, скорость движения воздуха – 0,1 м/с. Перепады температуры по вертикали составили 2°C, по горизонтали - 2,5°C, градиент температуры между стенами и температурой воздуха в помещении - 4°C. Аэрация помещения осуществляется через 2 форточки, площадью 0,4 м² каждая.

Задание:

- 1) Оцените микроклимат на рабочем месте (температурный режим, относительную влажность и подвижность воздуха); естественное и искусственное освещение и инсоляционный режим помещения; рассчитайте и оцените коэффициент аэрации.
- 2) Укажите возможные меры профилактики дефектов планировки и эксплуатации производственного помещения.

2.2. Перечень вопросов для собеседования

№	Вопросы для промежуточной аттестации	Проверяемые индикаторы достижения компетенций
1	Гигиена как основная профилактическая дисциплина; предмет, цели, задачи гигиены. Значение гигиенических мероприятий в деятельности провизора.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
2	Окружающая среда (природная, антропогенная, социальная) и здоровье человека. Факторы окружающей среды и их влияние на здоровье населения.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
3	Гигиена воздушной среды. Основные загрязнители атмосферного воздуха, их влияние на санитарные условия жизни и здоровье населения (на примере Волгоградской области). Направления охраны атмосферного воздуха.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
4	Физические свойства воздуха и их значение для организма. Виды микроклимата (классификация), их влияние на теплообмен и здоровье человека.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
5	Погода и климат, понятия. Классификация погодных и климатических условий. Влияние на организм человека. Гигиенические аспекты акклиматизации, включая особенности акклиматизации к климатическим условиям Волгоградской области.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
6	Микроклимат жилых и общественных зданий: классификация, влияние на человека, нормирование параметров микроклимата.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
7	Солнечная радиация, физиологическое и гигиеническое значение. Географические и антропогенные очаги рахита: понятия, профилактика.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
8	Урбанизация, понятие. Гигиенические и медицинские аспекты негативного	УК-1.1.3, УК-7.1.1,

	потенциала урбанизации, профилактика.	УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
9	Условия жизни в современных городах, влияние на здоровье населения.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
10	Качество воздушной среды жилых и общественных зданий, влияние на здоровье человека. Антропотоксины, “синдром больного здания”, понятия.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
11	Источники антропогенного загрязнения воздуха закрытых помещений. Вентиляция помещений.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
12	Естественное и искусственное освещение жилых и общественных зданий; значение для здоровья человека; нормирование параметров.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.1.1, ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
13	Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Методы очистки и обеззараживания воды.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК- 8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3. ,
1	Заболевания населения, связанные с употреблением нестандартной воды, риски для населения Волгоградской области. Профилактика водных эпидемий.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК- 8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
15	Эндемические заболевания, связанные с нестандартным солевым и микроэлементным составом воды; профилактика.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК- 8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
16	Гигиенические требования к питьевой воде; методы улучшения её качества. Гигиеническое законодательство в сфере водоснабжения.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
17	Сравнительная характеристика источников водоснабжения. Зоны санитарной охраны водоисточников.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.

18	Гигиеническая оценка воды очищенной (дистиллированной): методы определения и оценки качества дистиллированной воды для целей производства стерильных лекарственных форм.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
19	Питание как социально-гигиеническая проблема и фактор, формирующий здоровье человека. Виды питания.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
20	Алиментарно-зависимые заболевания (АЗЗ) - определенике, классификации. Наиболее распространенные АЗЗ среди населения Волгоградской области, меры профилактики.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
21	Принципы здорового питания человека. Сбалансированное питания, понятие.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
22	Энергетический баланс человека, виды энергетических затрат. Нормирование питания лиц 1-ой профессиональной группы.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
23	Современное нормированное питание различных групп населения.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
24	Статус питания: понятие, основные типы, показатели для его оценки.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
25	Здоровое питание людей умственного труда: нормирование и рекомендуемые режимы питания.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
26	Здоровое питание людей пожилого возраста: нормирование, основные принципы.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
27	Белки в питании человека: биологическая роль, нормирование, источники. Пути повышения биологической ценности белковой части рационов.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
28	Жиры в питании человека: биологическая роль, нормирование, источники.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
29	Углеводы в питании человека: биологическая роль, нормирование, источники.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
30	Минеральные вещества и микроэлементы в питании: биологическая роль, источники.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
31	Витамины: понятие, классификация, биологическая роль. Виды витаминной недостаточности, причины, профилактика.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
32	Гиповитаминозы: причины, профилактика. Наиболее распространенные гиповитаминозы среди населения Волгоградской области.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
33	Водорастворимые витамины: биологическая роль, нормирование, источники в питании. Способы сохранения витаминной ценности продуктов питания и готовых блюд.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
34	Жирорастворимые витамины: биологическая роль, нормирование, источники в питании. Гипервитаминозы, понятие, причины.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
35	Лечебно-профилактическое питание как метод профилактики профессиональной патологии. Виды лечебно-профилактического питания работающих.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
36	Качество и безопасность пищевых продуктов. Ксенобиотики в продуктах	УК-1.1.3,

	питания, источники поступления.	УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
37	Значение оценки доброкачественности продуктов питания. Требования к качеству молока, мяса, хлеба. Болезни, передающиеся через молоко и мясо (на примере Волгоградской области).	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
38	Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
39	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
40	Пищевая и биологическая ценность молока. Болезни, передающиеся через молоко. Требования к качеству молока.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
41	Пищевая и биологическая ценность мяса. Болезни, передающиеся через мясо. Требования к качеству мяса.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
42	Пищевая и биологическая ценность хлеба. Требования к качеству хлеба.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
43	Значение овощей и фруктов в повседневном и диетическом питании.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
44	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, наиболее часто встречающиеся в Волгоградской области.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
45	Микробные пищевые отравления, классификация, профилактика. Тактика врача при sporadических и массовых пищевых отравлениях.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
46	Немикробные пищевые отравления, классификация, профилактика.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
47	Пищевые токсикоинфекции, патогенез, профилактика.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
48	Бактериальные токсикозы, патогенез, профилактика.	УК-1.1.3, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ПК-1.1.1
49	Гигиена и физиология труда определения, цели задачи, предмет изучения; роль и место в системе охраны здоровья человека-работника. Понятие об аттестации и специальной оценке условия труда как элементах системы охраны труда работающих.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
50	Вредные и опасные производственные факторы; понятие, классификация.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
51	Гигиеническая классификация условий труда по степени вредности и опасности. Гигиенические нормативы безопасных условий труда (ПДК, ПДУ), понятие.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1,

		УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
52	Факторы трудового процесса, характеризующие тяжесть и напряженность труда. Профилактика переутомления.	УК-1.1.1, УК-1.2.1, УК-1.2.2, УК-1.2.3, УК-1.3.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.2.1, УК-8.3.1; ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
53	Основные профессиональные заболевания, их причины и профилактика.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
54	Вредные производственные факторы в труде аптечных работников; профилактика профессиональных заболеваний.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
55	Гигиена труда медицинских работников.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
56	Химические вредные производственные факторы, влияние на организм работающих, профилактика профессиональных заболеваний на примере предприятий Волгоградской области.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
57	Пути поступления токсических веществ в организм работающих, их биотрансформация и пути выведения. Резорбтивное и местное действие токсических веществ.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
58	Физические вредные производственные факторы (шум, вибрация, нагревающий и охлаждающий микроклимат), влияние на организм работающих; профилактика профессиональных заболеваний на примере предприятий Волгоградской области.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
59	Пыль, как производственная вредность, влияние на организм работающих; профилактика профессиональных заболеваний. Предельно допустимая концентрация, понятие.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
60	Виды медицинских осмотров работающих, цель проведения; регламентирующие документы.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2;

		ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
61	Гигиена умственного труда.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
62	Гигиена труда при работе на персональных компьютерах.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
63	Гигиена монотонного труда.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
64	Гигиена аптечных организаций. Гигиенические требования к размещению аптечных организаций (аптек, аптечных складов и контрольно-аналитических лабораторий) и планировке участка.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
65	Гигиена аптечных учреждений. Гигиенические требования к планировке, оборудованию и эксплуатации аптечных помещений (производственных, санитарно-бытовых, вспомогательных, административных).	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
66	Гигиенические требования к планировке, оборудованию и эксплуатации асептического блока аптек. Основные нормативные документы.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
67	Гигиеническая оценка технологических процессов изготовления нестерильных лекарственных форм и лекарственных средств в асептических условиях.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
68	Гигиеническое нормирование параметров вентиляции, микроклимата, освещения, акустического режима и водоснабжения аптечных помещений различного назначения; значение для качества аптечной продукции и здоровья работников.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
69	Санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим изготовления лекарств в аптеках. Личная гигиена персонала.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
70	Гигиенические требования к планировке, оборудованию и эксплуатации аптечных складов и контрольно-аналитических лабораторий. Личная гигиена персонала.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2;

		ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
71	Гигиена труда аптечных работников.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.
72	Факторы, формирующие и деформирующие здоровье населения. Критерии здоровья. Классификация здоровья детского и взрослого населения.	УК-1.1.3, УК-7.1.1, УК-7.2.1, УК-7.3.1, УК-8.1.1, УК-8.1.2, ОПК-3.1.1, ОПК-3.2.1, ОПК-3.3.1, ОПК-3.3.2; ПК-1.2.1, ПК-1.3.1, ПК-1.3.3.

2.3. Пример билета для промежуточной аттестации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра: общей гигиены и экологии ИОЗ им. Н.П. Григоренко

Дисциплина: Гигиена

Специалитет по специальности 33.05.01 Фармация, направленность (профиль) Фармация

Учебный год: 202_-202_

Билет №

1. Солнечная радиация, физиологическое и гигиеническое значение. Географические и антропогенные очаги рахита: понятия, профилактика.
2. Здоровое питание людей умственного труда: нормирование и рекомендуемые режим питания.
3. Ситуационная профессионально-ориентированная задача № 9.

На рабочем месте фармацевта (в ассистентской) оценены параметры внутренней среды: световые проемы торгового зала ориентированы на юг, юго-запад. Световой коэффициент (СК) 1:3, коэффициент естественной освещенности (КЕО) -1,7%. Общее искусственное освещение осуществляется за счет люминесцентных ламп расположенных на потолке ассистентской, уровень освещенности -310 лк. Витрины с медикаментами системой местного освещения не оборудованы. Во второй половине дня в теплый период года в торговом зале персонал жалуется на чувство духоты.

Задание. Дайте гигиеническую оценку условий труда на рабочем месте фармацевта. Разработайте необходимые профилактические рекомендации по оптимизации условий труда.

Зав. кафедрой _____ Н.И.Латышевская
М.П.

В полном объеме фонд оценочных средств по дисциплине доступен в ЭИОС ВолгГМУ по ссылке(ам):
<https://elearning.volgmed.ru/mod/folder/view.php?id=105329>

Рассмотрено на заседании кафедры общей гигиены и экологии Института общественного здоровья им. Н.П. Григоренко «17» июня 2024 г., протокол № 9а.

Заведующий кафедрой



Н.И. Латышевская