**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Кафедра Общей гигиены и экологии человека**

**УТВЕРЖДЕНО**

**на заседании кафедры**

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г.,

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

Проф. Магомедов М. Г. \_\_\_\_\_\_\_\_подпись

**ФОНД**

**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Военная гигиена»

**Специальность (направление) подготовки:** 32.05.01. **«**Медико-профилактическое дело**»**

**Квалификация выпускника:** Санитарный врач, врач эпидемиолог.

**МАХАЧКАЛА 2018 г.**

**ФОС составили:**

**1. проф. Магомедов М. Г. кафедры «Общей гигиены и экологии человека»**

**2. асс. Омарова С. О. кафедры «Общей гигиены и экологии человека»**

**3. асс. Абдуразакова Х. Н. кафедры «Общей гигиены и экологии человека»**

**ФОС рассмотрен и принят на заседании кафедры «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»**

**Протокол заседания кафедры от «\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. № \_\_\_\_\_\_\_**

**Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (проф. Магомедов М.Г.)**

**АКТУАЛЬНО на:**

**2018 / 2019 учебный год \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

**20\_\_ /20\_\_ учебный год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**20\_\_ /20\_\_ учебный год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ВОЕННАЯ ГИГИЕНА»**

**Формируемые в процессе изучения учебной дисциплины компетенции**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС 3++ по направлению: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-8 ОПК-1, ОПК-7, ОПК-10, ОПК-11, ОПК-12, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория (группа) универсальных компетенций** | **Код и наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** |
| Системное и критическое мышление | УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | ИД-1 УК-1 Уметь выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в профессиональной области. |
| ИД-2 УК-1 Уметь формировать оценочные суждения в профессиональной области |
| ИД-3 УК-1 Уметь проводить критический анализ информации с использованием исторического метода |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | ИД-1 УК-2 Уметь формулировать цель, задачи проекта и составлять план-график его реализации. |
| ИД-2 УК-2 Уметь организовать профессиональное обсуждение проекта, обосновывать практическую и теоретическую значимость ожидаемых результатов, распределять задания и побуждать других к достижению поставленных целей. |
| ИД-3 УК-2 Уметь проверять и анализировать проектную документацию, рассчитывать качественные и количественные показатели проектной работы. |
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | ИД-1 УК-3 Уметь формировать команду для выполнения практических задач, вырабатывать командную стратегию и работать в команде. |
| ИД-2 УК-3 Уметь реализовывать основные функции управления. |
| Коммуникация | УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | ИД-1 УК-4 Уметь использовать вербальные и невербальные средства коммуникации и выбирать наиболее эффективные из них для академического и профессионального взаимодействия. |
| ИД-2 УК-4 Соблюдать общепринятые нормы общения и выражения своего мнения (суждения), в т.ч. в дискуссии, диалоге и т.д. |
| ИД-3 УК-4 Уметь осуществлять коммуникацию на иностранном языке в процессе академического и профессионального взаимодействия, использовать медицинскую терминологию, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) |
| ИД-4 УК-4 Уметь использовать современные информационные и коммуникационные средства и технологии. |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | ИД-1 УК-5 Уметь соблюдать этические и правовые нормы в процессе межкультурного взаимодействия |
| ИД-2 УК-5 Уметь анализировать особенности социального взаимодействия с учетом исторических, национальных, культурных и религиозных особенностей. |
| ИД-3 УК-5 Уметь грамотно и доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение) | УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни | ИД-1 УК-6 Уметь определять приоритеты и планировать собственную профессиональную деятельность, контролировать и анализировать ее результаты. |
| ИД-2 УК-6 Уметь выбирать наиболее эффективные пути и способы совершенствования собственной профессиональной деятельности на основе самооценки. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | ИД-1 УК-8 Уметь выявлять чрезвычайные и опасные ситуации. |
| ИД-2 УК-8 Уметь использовать средства индивидуальной и коллективной защиты и оказания первой помощи. |
| ИД-3 УК-8 Уметь оказывать первую помощь пострадавшим. |
| ИД-4 УК-8 Соблюдать правила техники безопасности. |

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория (группа) общепрофессиональных компетенций** | **Код и наименование общепрофессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции** |
| Этические и правовые основы профессиональной деятельности | ОПК-1. Способен реализовать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности. | ИД-1 ОПК-1 Уметь соблюдать моральные и правовые нормы в профессиональной деятельности. |
| ИД-2 ОПК-1 Уметь излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия, соблюдая принципы этики и деонтологии |
| Биостатистика в гигиенической и эпидемиологической диагностике | ОПК-7. Способен применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояние популяционного здоровья населения. | ИД-1 ОПК-7 Уметь использовать современные методики сбора и обработки информации. |
| ИД-2 ОПК-7 Уметь проводить статистический анализ полученных данных в профессиональной области и интерпретировать его результаты. |
| ИД-3 ОПК-7 Уметь проводить анализ основных демографических показателей и состояния здоровья населения, оценивать их тенденции и составлять прогноз развития событий. |
| Менеджмент качества | ОПК-10. Способен реализовать принципы системы менеджмента качества в профессиональной деятельности. | ИД-1 ОПК-10 Уметь выполнять профессиональную деятельность надлежащего качества. |
| ИД-2 ОПК-10 Уметь анализировать и критически оценивать качество профессиональной деятельности по заданным показателям. |
| ИД-3 ОПК-10 Уметь разрабатывать план организационно-методических мероприятий по достижению надлежащего уровня качества профессиональной деятельности. |
| Научная и организационная деятельность | ОПК-11. Способен подготовить и применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию в системе здравоохранения. | ИД-1 ОПК-11 Уметь подготовить научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию в соответствие с направлением профессиональной деятельности и действующими требованиями к их оформлению. |
| ИД-2 ОПК-11 Уметь применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию в рамках своей профессиональной деятельности. |
| Информационная безопасность | ОПК-12. Способен применять информационные технологии в профессиональной деятельности и соблюдать правила информационной безопасности. | ИД-1 ОПК-12 Уметь использовать современные информационные и коммуникационные средства и технологии в профессиональной деятельности. |
| ИД-2 ОПК-12 Уметь соблюдать правила информационной безопасности в профессиональной деятельности. |

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Задача ПД** | **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** | **ПС** |
| **Тип задач профессиональной деятельности: диагностический** | | | |
| Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий | ПК-9. Способность и готовность к проведению оценки условий труда военносужащих, к изучению факторов окружающей среды, оценке профессионального риска и соответствия производственных объектов. | ИД-1 ПК-9 Владеть алгоритмом оценкикласса вредности и опасности условий труда и трудового процесса при работе с источниками ионизирующих излучений. | ПС |
| ИД-2 ПК-9 Владеть алгоритмом расчета профессионального риска. | ПС |
| ИД-3 ПК-9 Уметь оценивать результаты проведения медицинских осмотров групп повышенного профессионального риска. | ПС |
| ИД-4 ПК-9 Уметь проводить гигиеническую оценку факторов производственной среды в условиях работы с источниками ионизирующих излучений. | ПС |
| ИД-5ПК-9 Владеть алгоритмом проведения оценки соответствия объектов, работающих с источниками ИИ. | ПС |
| **Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий** | | | |
| Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг | ПК-14. Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей. | ИД-1 ПК-14 Владеть алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации. | ПС |
| ИД-2 ПК-14 Уметь оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.). | ПС |
| ИД-3 ПК-14 Уметь оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии факторов среды обитания, продукции, предметов, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз, и оценок, а также с целью лицензирования отдельных видов деятельности и государственной регистрации отдельных видов продукции. | ПС |
| ИД-4 ПК-14 Владеть алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг. | ПС |
| ИД-5 ПК-14 Уметь оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. | ПС |
| ИД-6 ПК-14 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления. | ПС |
| ИД-7 ПК-14 Уметь оформлять акт расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений). | ПС |
| **Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский** | | | |
| Проведение научных исследований в области обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека, и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | ПК-15. Способность и готовность к участию в решении научно-исследовательских задач. | ИД-1 ПК-15 Владеть алгоритмом и методиками проведения научно-практических исследований. | ПС |
| ИД-2 ПК-15 Уметь проводить анализ научной литературы и результатов научного исследования, оценивать уровень доказательности полученных данных. | ПС |
| ПК-16. Способность и готовность к публичному представлению результатов в виде публикаций и участия в научных конференциях. | ИД-1 ПК-16 Уметь готовить материалы для публичного представления результатов научной работы (презентацию, доклад, тезисы, статью). | ПС |

Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Задача ПД** | **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** | **ПС** |
| **Тип задач профессиональной деятельности: диагностический** | | | |
| Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий | ПК-18. Способность и готовность к проведению гигиенической оценки безопасности применения современных технологий, в том числе геномных, протеомных и нано-технологий, а также использования искусственного интеллекта. | ИД-1 ПК-18 Владеть алгоритмом гигиенической оценки безопасности современных технологий. | ПС |
| ИД-2 ПК-18 Владеть алгоритмом гигиенической оценки продукции, полученной с применением новых технологий. | ПС |

**УРОВЕНЬ УСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Компетенции не освоены*** | **По результатам контрольных мероприятий получен результат менее 50%** | **Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины** |
| ***Базовый уровень*** | **По результатам контрольных мероприятий получен результат 50-69%** | **Ответы на вопросы и решения поставленных задач недостаточно полные. Логика и последовательность в решении задач имеют нарушения. В ответах отсутствуют выводы.** |
| ***Средний уровень*** | **По результатам контрольных мероприятий получен результат 70-84%** | **Даются полные ответы на поставленные вопросы. Показано умение выделять причинно-следственные связи. При решении задач допущены незначительные ошибки, исправленные с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.** |
| ***Продвинутый уровень*** | **По результатам контрольных мероприятий получен результат выше 85%** | **Ответы на поставленные вопросы полные, четкие, и развернутые. Решения задач логичны, доказательны и демонстрируют аналитические и творческие способности студента.** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Контролируемые компетенции** | | **Наименование раздела дисциплины** | **Оценочные средства** |
| **Текущий контроль** | | | |
| УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-10, ОПК-11, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-16,. | | **Раздел 1**  **«Основы организации и проведение медицинского контроля за жизнедеятельностью и бытом войск в мирное и военное время».** | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |
| УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-8 ОПК-1, ОПК-10, ОПК-11, ОПК-12, ПК-14, ПК-15, ПК-18. | | **Раздел 2**  **«Санитарно-эпидемиологический надзор и медицинский контроль за размещением войск».** | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |
| УК-1, , УК-3, УК-4, УК-5, УК-8 ОПК-1, ОПК-7, ОПК-10, ПК-9, ПК-14, ПК-16, ПК-18. | | **Раздел 3**  **«Гигиена питания войск»** | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |
| УК-1, , УК-3, УК-4, УК-5, УК-8 ОПК-1, ОПК-7, ОПК-10, ПК-9, ПК-14, ПК-16, ПК-18. | | **Раздел 4**  **«Гигиена водоснабжения войск»** | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |
| УК-1, , УК-3, УК-4, УК-5, УК-8 ОПК-1, ОПК-7, ОПК-10, ПК-9, ПК-14, ПК-16, ПК-18. | | **Раздел 5**  **«Гигиена военного труда»** | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |
| **Промежуточный контроль** | | | |
| УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-8 ОПК-1, ОПК-7, ОПК-10, ОПК-11, ОПК-12, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18. | **Зачет/Экзамен** | | **Тесты**  **Собеседование**  **Презентация**  **Реферат**  **Коллоквиум** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование оценочных средств*** | ***Краткая характеристика оценочного материала*** | ***Представление оценочного средства в ФОС*** |
| ***Кейс-задача*** | Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. | Задания для решения кейс-задачи |
| ***Коллоквиум*** | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| ***Презентация*** | Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся. | Темы презентаций |
| ***Собеседование*** | Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучением дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| ***Тест*** | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |

**ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оценивания** | | | |
| **«неудовлетворительно»** | **«удовлетворительно»** | **«хорошо»** | **«отлично»** |
|  |  |  |  |
| **знать** | | | |
| Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.  Не знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений. | Студент плохо знает гигиенические основы режима дня и учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях, организацию государственного санитарно-эпидемиологического надзора в радиационной гигиене; | Студент хорошо знает организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории, определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных; | Студент отлично знает проведения санитарно-гигиенической экспертизы продукции и изделий различного назначения и оформления экспертного заключения, оформления санитарно-гигиенических заключений на объекты и изделия различного назначения, отбора проб |
| **уметь** | | | |
| Студент не умеет анализировать  альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач;  решать исследовательские и практические задачи, генерировать новые идеи | Студент плохо умеет составлять планы и программу медико-статистических исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека | Студент хорошо умеет организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории, определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных; | Студент отлично умеет формировать основную и контрольные группы согласно критериям, применять запланированные методы исследования, организовывать сбор материала, фиксировать и систематизировать полученные данные |
| **владеть** | | | |
| Студент не владеет навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в т.ч. в междисциплинарных областях  (2) навыками критического анализа и оценки современных  научных достижений | Плохо владеет навыками формирования и развития учебно-исследовательской деятельности у обучающихся, способами анализа собственной деятельности | Студент хорошо владеет знаниями всего изученного программного материала, материал излагает последовательно  допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала. Студент способен самостоятельно выделять главные аспекты материала | Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала.  Студент владеет навыком определения  Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины в части. |

|  |
| --- |
| **ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семестр** | **«не зачтено»** | **«зачтено»** |
| **знать** | | |
| **12** | Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.  Не знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений. | Студент знает методы анализа и оценки современных научных достижений, информацию для анализа критическгго исторического метода, проблемные ситуации необходимые для решения задач в профессиональной области. |
| **уметь** | | |
| **12** | Студент не умеет анализировать  альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач;  генерировать новые идеи, формулировать цель и задачи проекта и составлять план –график его реализации | Студент умеет проверять и анализировать проектную документацию, рассчитывать качественные и количественные показатели проектной работы. Не умеет грамотно и доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия. |
| **владеть** | | |
| **12** | Студент не владеет навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в т.ч. в междисциплинарных областях  навыками критического анализа и оценки современных  научных достижений | Владеет навыками формирования и развития учебно-исследовательской деятельности у обучающихся, способами анализа собственной деятельности |

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

**Раздел 1. Тема: «Гигиена размещения войск»**

**УК-1, ОПК-3**

1.1. Перечень вопросов для текущего контроля успеваемости (письменные контрольные работы):

1.1.1. *Контрольная работа N 1 «Гигиена размещения войск»*

1. Задачи медицинского контроля за размещением войск.
2. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению казарм.
3. Виды вентиляции.
4. Показатели чистоты воздуха.
5. Оптимальный микроклимат, определение.
6. Механизмы осуществления химической терморегуляции.
7. Физиологические механизмы, позволяющие изменять количество тепла, отдаваемого телом человека при различных микроклиматических условиях.
8. Основные пути отдачи тепла организмом.
9. Конвекция, определение.
10. Нормирование показателей микроклимата в казарме.
11. Допустимые величины перепада температур воздуха в помещении по горизонтали и вертикали.
12. Гигиеническое значение температуры ограждающих поверхностей; влияние на теплообмен низких температур ограждающих поверхностей.
13. Факторы, влияющие на величину отдаваемого организмом тепла путем излучения.
14. Приборы для измерения относительной влажности и скорости движения воздуха.
15. Показатели, применяемые для оценки естественного освещения казармы; нормирование.
16. Методы оценки искусственного освещения казармы.
17. Алгоритм расчетного метода определения уровня искусственной освещенности.
18. Способы размещения личного состава в полевых условиях.
19. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической разведки места расположения войск.
20. Гигиенические требования к участку для полевого размещения.
21. Типы полевых жилищ.
22. Основные факторы среды обитания военнослужащих в землянке.
23. Виды полевых оборонительных сооружений.
24. Основные факторы среды обитания военнослужащих в открытых оборонительных сооружениях.
25. Основные факторы среды обитания военнослужащих в убежищах.

**Раздел 2. Тема: «Гигиена размещения войск»**

**УК-1, ОПК-3**

1.1.2. *Контрольная работа № 2 «Гигиена питания войск»*.

1. Цель организации питания военнослужащих и его гигиенического обеспечения.

2.Обязанности медицинской службы по контролю за питанием военнослужащих.

3. Какие службы участвуют в организации питания военнослужащих в полевых условиях?

4. Кто участвует в составлении меню-раскладки?

5. Виды пайков для военнослужащих.

6. Источники продовольственного обеспечения войск.

7. Методы обеспечения защиты пищевых продуктов и безопасности питания.

8. Первый этап санитарной экспертизы продовольствия.

9. Второй этап санитарной экспертизы продовольствия.

10. Порядок организации питания при уровне заражения местности до 1 Р/час.

11. Методы дезактивации продовольствия, находящегося в герметичной таре.

12. Методы дезинфекции продовольствия в полевых условиях.

13.Требования, которым должно отвечать рациональное питание военнослужащих.

14. Виды энергетических затрат человека.

15.Величина энергии основного обмена (ориентировочно при средних условиях).

16. Энергетическая ценность, содержание белков, жиров и углеводов в общевойсковом пайке.

17. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.

1. Сбалансированное питание, понятие.
2. Рекомендуемое количество белков животного происхождения в суточном рационе (% от общего количества белка).
3. Значение белков в питании военнослужащих.
4. Значение жиров в питании военнослужащих.
5. Значение углеводов в питании военнослужащих.
6. Значение клетчатки, источники в питании военнослужащих.
7. Значение пектиновых веществ, источники в питании военнослужащих.
8. Режим питания, понятие. Рекомендуемый режим питания для военнослужащих.
9. Химический состав, энергетическая ценность хлеба.
10. Химический состав, энергетическая ценность молока.
11. Химический состав, энергетическая ценность мяса.
12. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
13. Пищевая и биологическая ценность молока.
14. Пищевая и биологическая ценность мяса.
15. Значение овощей в питании военнослужащих.
16. Статус питания военнослужащих, определение понятия.
17. Виды статуса питания.
18. Показатели для оценки статуса питания военнослужащих.
19. Основные причины возникновения гиповитаминозов.
20. Формы витаминной недостаточности.
21. Скрытые формы витаминной недостаточности.
22. Пищевые продукты-источники витамина С в общевойсковом пайке.
23. Основные клинические признаки недостаточности витамина С у военнослужащих.
24. Пищевые продукты-источники витамина А и каротина в общевойсковом пайке.
25. Основные клинические признаки недостаточности витамина А у военнослужащих.

**Раздел 3. Тема: «Гигиена водоснабжения войск».**

**УК-1, ОПК-3**

1. Цель и основные задачи водоснабжения личного состава войск.

2. Виды водообеспечения воинской части.

3. Показатели, определяющие безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении.

4. Основные показатели, влияющие на органолептические свойства питьевой воды.

5. Какие службы осуществляют водоснабжение в полевых условиях?

6. Обязанности медицинской службы по организации водоснабжения в полевых условиях.

7. Минимальные нормы полевого водоснабжения.

8. Требования к качеству питьевой воды в полевых условиях.

9. Пункты водоснабжения и водоразбора, определения понятий.

10. Табельные средства для очистки и обеззараживания воды в полевых условиях.

11. Методы обеззараживания воды в полевых условиях.

12. Методы осветления и обесцвечивания воды в полевых условиях.

13. Методы дезактивации воды.

14. Средства индивидуального обеззараживания воды в полевых условиях.

15. Какие инфекционные заболевания могут передаваться через воду?

16. Нормирование сульфатов в питьевой воде. Влияние на организм воды с высоким содержанием сульфатов.

17. Нормирование хлоридов в питьевой воде, гигиеническое значение.

1. Нормирование железа в питьевой воде. Гигиеническое значение содержания железа в воде.
2. Зоны санитарной охраны водоисточников .
3. Гигиенические требования к устройству местного источника водоснабжения.
4. Для чего применяется коагуляция воды; вещества, используемые в качестве коагулянтов.
5. Основные методы очистки воды.
6. Физические методы обеззараживания воды.
7. Химические методы обеззараживания воды.
8. Хлорирование воды: механизм действия.
9. Что такое хлорпоглощаемость воды?
10. От каких факторов зависит хлорпотребность воды?
11. Какие методы очистки и обеззараживания воды применяются на установке ТУФ-200?
12. Какие методы очистки и обеззараживания воды применяются на ВФС-10?
13. Какой показатель свидетельствует о достижении бактерицидного эффекта при хлорировании воды?

**Раздел 4. Тема: «Гигиена военного труда».**

**УК-1, ОПК-3**

1.1.4. *Контрольная работа №4 «Гигиена военного труда».*

1. Определение понятия гигиены военного труда как науки.
2. Определение понятия “вредный производственный фактор”.
3. Определение понятия “опасный производственный фактор”.
4. Классификация вредных и опасных производственных факторов (основные группы, примеры).
5. Вредные и опасные факторы военного труда.
6. Основные физические факторы рабочей среды труда военных специалистов.
7. Основные химические факторы рабочей среды труда военных специалистов.
8. Причины острого военно-профессионального заболевания.
9. Причины хронического военно-профессионального заболевания.
10. Определение понятия “ПДК”.
11. Определение понятия “тяжесть труда”.
12. Критерии для оценки физической тяжести труда.
13. Определение понятия “напряженность труда”.
14. Критерии для оценки напряженности труда.
15. Определение понятий «утомление» и “переутомление”, последствия переутомления.
16. Мероприятия, направленные на профилактику утомления и сохранение высокой производительности труда военных специалистов.
17. Последствия влияния повышенных уровней вибрации на организм военнослужащих. Меры профилактики.
18. Последствия влияния повышенных уровней шума на организм военнослужащих. Меры профилактики.
19. Военно-профессиональные заболевания, связанные с воздействием ионизирующих излучений.
20. Военно-профессиональные заболевания, вызываемые воздействием химических факторов.
21. Пути поступления в организм военнослужащих вредных веществ в производственных условиях.
22. Вредные производственные факторы в труде военных специалистов на радиолокационных стациях.

23.Мероприятия по предупреждению неблагоприятного действия электромагнитных излучений.

24.Вредные производственные факторы в труде танкистов.

25. Вредные производственные факторы в ракетных войсках.

26. Вредные и опасные производственные факторы в артиллерии.

27. Основные мероприятия предупреждения профессиональной патологии военнослужащих.

* 1. Примеры ситуационных профессионально ориентированных задач.
     1. *Пример ситуационной задачи №1.*

В спальном помещении солдатской казармы среднесуточная температура воздуха составляет 20 градусов. В ночные и утренние часы она падает до 10 градусов, а в дневные поднимается до 24 градусов. Оцените температурные условия и возможные последствия их действия на военнослужащих.

1.2.2. *Пример ситуационной задачи № 2.*

Во время летних полевых учений танкисты стали предъявлять жалобы на высокую температуру в танке. Установлено, что температура воздуха внутри танка достигает 32 градусов, относительная влажность 75%, скорость движения воздуха 0,3 м/сек, средняя температура брони 40 градусов. Обмундирование танкистов обычное. Оцените комплексное действие на организм военнослужащих параметров микроклимама и дайте рекомендации по сохранению боеспособности танкистов в этих условиях.

* 1. **Перечень тестовых заданий к промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

**Тестовые задания**

**УК-1, ОПК-3**

Выберите один (или несколько) правильных ответов

**\* - правильные ответы**

001*. Целью военной гигиены является*

1) изучение влияния факторов окружающей среды на здоровье военнослужащих

2) \* сохранение и укрепление здоровья личного состава военнослужащих

3) повышение работоспособности и боеспособности личного состава

4) изучение влияния факторов окружающей среды на здоровье военнослужащих

002*. Размещение личного состава войск может быть*

1) казарменным

2) полевым

3) стационарным

4) \* казарменным (стационарным) или временным (полевым)

003. *Площадь застройки территории казармы не должна превышать*

1) \* 30%

2) 20%

3) 15%

4) 10%

004. *Норматив температуры воздуха в спальном помещении казармы составляет*

1) 25 градусов

2) 22 градуса

3) \* 18 градусов

4) 16 градусов

005. *При освещении классов, канцелярии, комнаты подготовки к занятиям казарм с помощью люминесцентных ламп норматив освещенности составляет*

1) 500 лк

2) \* 300 лк

3) 150 лк

4) 75 лк

006. *Через воду могут передаваться*

1) \* брюшной тиф

2) сыпной тиф

3) \* туляремия

4) \* гепатит А

5) гепатит В

007. *Для эпидемии водного происхождения характерно*

1) \* быстрый рост числа заболеваний

2) медленный спад числа заболеваний после изоляции очага

инфекции

3) малое число заболевших

4) \* длительный период возникновения единичных случаев

заболевания после ликвидации вспышки («контактный хвост»)

5) \* территориальная ограниченность распространения заболевания

008. *Размещение личного состава в полевых условиях может быть*

1) в учебных центрах и лагерях

2) бивачным и поквартирным

3) \* в учебных центрах и лагерях, бивачным, поквартирным и смешанным (квартирно-бивачным)

4)смешанным (квартирно-бивачным)

009. *Санитарным показателем правильного использования убежищ как полевых жилищ является содержание*

1) \* углекислоты

2) кислорода

3) аммиака

4) водяных паров

010.*Воды поверхностных водоёмов отличаются от межпластовых вод*

1) большей минерализованностью

2) \* содержание солей аммония

3) \* большей бактериальной обсемененностью

4) более стабильным химическим составом

5) большей склонностью к «цветению»

011. *Источники антропогенного загрязнения поверхностных водоемов*

1) \* бытовые сточные воды

2) \* промышленные стоки

3) \* ливневые стоки

4) геохимический состав почвы

5) \* судоходство

012. *Особенности солевого состава воды являются фактором риска по*

1) дизентерии

2) диабету

3) \* мочекаменной болезни

4) \* гипертонической болезни

5) гепатиту А

013. *Питьевая вода должна*

1) \* иметь благоприятные органолептические свойства

2) не содержать солей

3) \* быть безвредной по химическому составу

4) \* быть безопасной в эпидемическом отношении

5) \* быть безопасной в радиационном отношении

014. *К пресным относятся воды с уровнем общей минерализации*

1) \* 300 мг/дм³

2) \* 500 мг/дм³

3) \*1000 мг/дм³

4) 1500 мг/дм3

5) 2000 мг/дм3

015. *Профилактика заболеваний водного происхождения включает*

1) \* рациональный выбор источника водоснабжения

2) \* создание зон санитарной охраны

3) \* стандартизацию качества воды и соблюдение гигиенических нормативов

4) \* эффективную обработку воды на водопроводных станциях

5) использование в качестве источников воды только межпластовых вод

016. *Методы обеззараживания воды*

1) коагуляция

2) \* хлорирование

3) фторирование

4) \* озонирование

5) \* обработка ультрафиолетовыми лучами

017. *Минеральный состав воды может быть основной причиной*

1) водной лихорадки

2) судорожной болезни

3) \* флюороза

4) \* кариеса

018.*По санитарным нормам для убежищ содержание двуокиси углерода в войсковых убежищ при работе фильтровентиляционных агрегатов составляет*

1) 2%

2) \* 1%

3) 0,5%

4) 0,1%

019.*По санитарным нормам для убежищ содержание двуокиси углерода в специальных убежищ при работе фильтровентиляционных агрегатов составляет*

1) 3%

2) 2%

3) 1%

4)\* 0,5%

020. *Медицинский контроль за полноценностью питания военнослужащих включает*

1) \* участие в разработке режима питания и составлении раскладки продуктов, определение химического состава и энергетической ценности планируемого пищевого рациона по раскладке продуктов расчетным методом, проверку полноты доведения до личного состава норм довольствия, оценку уровня здоровья военнослужащих, обусловленного питанием

2) проверку полноты доведения до личного состава норм довольствия

3)определение химического состава и энергетической ценности планируемого пищевого рациона по раскладке продуктов расчетным методом

4) оценку уровня здоровья военнослужащих, обусловленного питанием

021. *При оценке пищевой ценности продуктов учитывают*

1) \* органический состав (белки, жиры, углеводы)

2) органолептические свойства

3) \* содержание витаминов и минеральных веществ

4) безвредность

022. *Статус питания военнослужащих - это*

1) состояние структуры, функции и адаптации ресурсов организма

2) \* состояние структуры, функции и адаптации ресурсов организма, которое сложилось под воздействием фактического питания, а также условий потребления пищи

3) состояние структуры, функции организма, которое сложилось под воздействием фактического питания, а также условий потребления пищи

4) состояние структуры адаптации ресурсов организма, которое сложилось под воздействием фактического питания, а также условий потребления пищи

023. *Рациональное питание подразумевает*

1) \* достаточную энергетическую ценность рациона в результате адекватного

потребностям поступления белков, жиров и углеводов

2) \* соблюдение соответствия ферментного набора химической структуре пищи

3) \* оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ

4) \* оптимальный режим питания

024. *Пищевая ценность картофеля определяется*

1) \* высоким содержанием углеводов

2) полноценным по аминокислотному составу белком

3) \* высокой усвояемостью

4) \* высоким содержанием калия

5) \* содержанием аскорбиновой кислоты

025. *Показатели, по которым можно оценить адекватность индивидуального*

*питания*

1) \* соответствие фактической массы тела идеальной

2) \* соответствие энерготрат энергетической ценности суточного рациона

3) \* абсолютное количество и соотношение пищевых веществ и биологически активных веществ в рационе

4) доброкачественность продуктов, входящих в рацион

026. *Сбалансированное питание подразумевает*

1) \* достаточную энергетическую ценность рациона в результате адекватного

потребностям поступления белков, жиров и углеводов

2) соблюдение соответствия ферментного набора химической структуре пищи

3) \* оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ

4) оптимальный режим питания

027*. Система контрольных мероприятий за обеспечением доброкачественности*

*и безвредности питания в ВС РФ включает*

1) определение доброкачественности пищевых продуктов

2) оценку качества приготовленной пищи

3) \* определение доброкачественности пищевых продуктов, оценку качества приготовленной пищи, мониторинг здоровья лиц, постоянно и временно работающих на объектах питания, контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием объектов продовольственной службы

4) определение доброкачественности пищевых продуктов, оценку качества приготовленной пищи, контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием объектов продовольственной службы

028. *Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена*

1) высоким содержанием белков растительного происхождения

2) отсутствием приедаемости

3) хорошими органолептическими свойствами

4) \* содержанием минеральных веществ

5) \* содержанием витаминов

029. *Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена*

1) \* хорошей усвояемостью

2) высокой энергетической ценностью

3) хорошими органолептическими свойствами

4) высоким содержанием витаминов А и D

5) \* содержанием полиненасыщенных жирных кислот

030. *Пищевая ценность кисломолочных продуктов обусловлена*

1) высокими потребительскими свойствами

2) \* хорошей усвояемостью

3) высоким содержанием аскорбиновой кислоты

4) \* содержанием кальция и фосфора

5) \* содержанием витаминов группы В

031. *Мясные продукты можно рассматривать в качестве источников минеральных веществ*

1) кальция

2) калия

3) \* железа

4) \* фосфора

5) \* магния

032. *В процессе работы медицинские осмотры работников объектов продовольственной службы проводят*

1) \* 1 раз в неделю

2) 1 раз в 10 дней

3) 1 раз в месяц

4) 1 раз в год

033. *Раскладку продуктов утверждает*

1) начальник медицинской службы

2) \* командир части

3) начальник продовольственной службы

4) шеф-повар

034. *В организации питания войск в полевых условиях участвуют*

1) продовольственная и инженерная службы части

2) \* продовольственная, инженерная службы, служба радиационной, химической и биологической защиты, ветеринарная служба, медицинская служба

3) продовольственная, инженерная службы, служба радиационной, химической и биологической защиты

г) инженерная служба, служба радиационной, химической и биологической защиты, ветеринарная служба

035. *Основным направлением деятельности медицинской службы в полевых условиях является контроль*

1) за полноценностью, качеством питания

2) за полноценностью, качеством и безопасностью питания

3) \* за полноценностью, качеством и безопасностью питания, соблюдением санитарных норм и правил на объектах продовольственной службы

4) соблюдением санитарных норм и правил на объектах продовольственной службы

036. *С недостаточным количеством пищевых волокон в питании связаны*

1) \* атеросклероз

2) гемералопия

3) квашиоркор

4) \* рак толстой кишки

5) \* ожирение

037. *В состав батальонного пункта питания входят*

1) 4 кухни

2) \* 3 кухни

3) 2 кухни

4) 1 кухня

038. *Горячая пища готовится в полевых условиях в мирное время, как правило*

1) 4 раза в сутки

2) \* 3 раза в сутки

3) 2 раза в сутки

4) 1 раз в сутки

039. *Хранение готовой пищи в термосах в полевых условиях разрешается не больше*

1)\* 2 часов

2) 4 часов

3) 6 часов

4) 12 часов

040. *К специальной обработке продуктов питания в условиях применения противником оружия массового поражения относят*

1) дезинфекцию

2) дегазацию

3) дезактивацию

4) \* дезинфекцию, дегазацию и дезактивацию

041. *Для авитаминоза А не характерны*

1) ороговение и цианотичный оттенок кожи ягодиц

2) \* болезненные трещины в углах рта

3) нарушение сумеречного зрения

4) повышенная ломкость ногтей

5) выпадение волос

042. *«Незащищенные» углеводы содержит*

1) кукуруза

2) \* картофель

3) \* манная крупа

4) овсяная крупа

5) гречневая крупа

043. *Наиболее опасные эффекты инфракрасного излучения*

1) канцерогенный эффект

2) \* травма хрусталика с последующим развитием катаракты

3) полинейропатия

4) \* вегетососудистые нарушения

044. *Неблагоприятноевлияние инфразвука на организм человека проявляется в*

1) неприятных слуховых ощущениях

2) \* вегетативных и вестибулярных реакциях

3) \* повышении заболеваемости

4) \* нарушении состояния нейрогуморальной системы

5) канцерогенном действии

045. *Отравляющие и высокотоксичные вещества могут заражать пищевые продукты в*

1) капельно-жидком и аэрозольном состояниях

2) \* капельно-жидком, аэрозольном и парообразном состояниях

3) аэрозольном и парообразном состояниях

4) капельно-жидком и парообразном состояниях

046. *Дезактивация представляет собой комплекс мероприятий, направленных на*

1) \* удаление радиоактивных веществ (РВ) до установленных (регламентированных) величин, безопасных для военнослужащих (или населения)

2) удаление отравляющих веществ (ОВ) до установленных (регламентированных) величин, безопасных для военнослужащих (или населения)

3) удаление бактериальных средств (БС) до установленных (регламентированных) величин, безопасных для военнослужащих (или населения)

4) удаление РВ и ОВ до установленных (регламентированных) величин, безопасных для военнослужащих (или населения)

047. *За водоснабжение при стационарном размещении войск отвечает*

1) медицинская служба

2) продовольственная служба

3) \* квартирно-эксплуатационная служба

4) служба тыла

048. *Выбор водоисточника для целей водоснабжения в полевых условиях производится в результате*

1) разведки, планируемой штабом части (соединения) и организуемой начальником медицинской службы

2) разведки, планируемой штабом части (соединения) и организуемой начальником химической службы

3) разведки, планируемой штабом части (соединения) и организуемой начальником продовольственной службы

4) \* разведки, планируемой штабом части (соединения) и организуемой начальником инженерной службы

049. *Гигиенические нормативы обеспечивают*

1) защиту всех компонентов окружающей природной среды

2) \* предупреждение отдаленных вредных эффектов

3) \* предупреждение немедленных эффектов

4) отсутствие выраженных физиологических адаптационных реакций

5) \* отсутствие вредных эффектов в последующих поколениях

050. *Минимальная норма потребления воды на одного человека в сутки, при которой сохраняется активная деятельность военнослужащих, составляет*

1) от 2,0 до 5,5 л

2) от 3,0 до 5,5 л

3) \* от 5,5 до 9,0 л

4) от 7,5 до 12 л

051. *Гигиенические нормативы для рабочей зоны*

1) \* максимально разовые ПДК

2) \* ПДУ физических факторов

3) среднесуточная ПДК

4) \* среднесменная ПДК

5) \* ПДУ загрязнения кожных покровов

052. *Суммарные нормы расхода воды в полевом лагере для хозяйственно-питьевых нужд при отсутствии водопровода и канализации (привозная вода) принимают их расчета*

1) \*40 л на 1 военнослужащего в сутки

2) 60 л на 1 военнослужащего в сутки

3) 80 л на 1 военнослужащего в сутки

4) 100 л на 1 военнослужащего в сутки

053. *Табельные средства для обеспечения войск водой в полевых условиях подразделяются на*

1) \* средства добычи, очистки, доставки и хранения воды

2) средства добычи и очистки воды

3) средства доставки и хранения воды

4) средства очистки, доставки и хранения воды

054. *К средствам очистки воды в полевых условиях относятся*

1) полевые фильтры (ТУФ-200; ПФ-200)

2) войсковые фильтровальные станции (ВФС-2,5; МАФС-3, ВФС-10)

3) средства опреснения воды (ОПС) и станции комплексной очистки воды (СКО)

4) \* полевые фильтры (ТУФ-200; ПФ-200), переносная водоочистная установка (ПВУ-300), войсковые фильтровальные станции (ВФС-2,5; МАФС-3, ВФС-10), средства опреснения воды (ОПС) и станции комплексной очистки воды (СКО)

055. *Производительность тканево-угольного фильтра составляет в час*

1) 50-100 л

2) 100-200 л

3) \* 200-400 л

4) 800-1000 л

056. *К техническим средствам индивидуального назначения относится*

1) \* портативный водоочиститель «Родник»

2) устройство «Турист-2М»

3) тканево-угольный фильтр

4) войсковая фильтровальная станция

057. *Гигиена военного труда – это раздел военной гигиены, в котором*

1) изучаются все факторы трудового процесса

2) изучаются все факторы трудового процесса, их влияние на организм военнослужащих

3)\* изучаются все факторы трудового процесса, их влияние на организм военнослужащих, разрабатываются мероприятия, направленные на сохранение и укрепление здоровья личного состава

4) разрабатываются мероприятия, направленные на сохранение и укрепление здоровья личного состава

058. К *вредным и опасным факторам военного труда относятся*

1) механические и физические

2) химические и биологические

3) \* механические, физические, химические, биологические, информационные, социально-психологические и факторы трудового процесса

4) физические и химические

059. *Все мероприятия, имеющие целью предупреждения профессиональной патологии военнослужащих, направлены на*

1) оздоровление внешней среды на рабочем месте

2) укрепление физического состояния работающих

3) повышение уровня санитарной культуры

4) \* оздоровление внешней среды на рабочем месте и оптимизации самого труда, укрепление физического состояния работающих, повышение уровня санитарной культуры

060. *Условия труда подразделяются на*

1) \*оптимальные

2) \* допустимые

3) неблагоприятные

4) \* вредные

5) \* опасные

061. *Отравление окисью углерода возможно*

1) \* при работе в котельных, литейных цехах

2) при использовании нитрокрасок

3) при работе с этилированным бензином

4) в производстве серной кислоты

5) \* при испытании двигателей, в гаражах, автобусах

062. *Все промышленные яды по преобладающему действию можно условно*

*разделить на соединения, преимущественно*

1) малотоксичные

2) \*нейротоксического и гематотоксического действия

3) \* гепатотоксического и нефротоксического действия

4) \* вещества, поражающие органы дыхания

5) высокотоксичные

063. *При хронической интоксикации сернистым газом характерны*

1) \* атрофия слизистых оболочек верхних дыхательных путей, риниты,

бронхиты

2) силикоз, силикатоз

3) паркинсонизм

4) \* разрушение зубов

5) \* ацидоз

064. *При интоксикации свинцом развиваются*

1) \* энцефалопатия

2) геморрагический синдром

3) \* анемия, ретикулоцитоз, базофильная зернистость эритроцитов

4) синдром Рейно

5) \* полиневрит периферических сосудов

065. *Оздоровительные мероприятия на военно-промышленных предприятиях*

1) \* законодательные, административные, организационные

2) \* технологические

3) \* санитарно-технические

4) \* использование средств индивидуальной защиты

5) \* лечебно-профилактические

066. *Основные проявления вибрационной болезни от локальной вибрации*

1) \* нейрососудистые расстройства

2) \* мышечные нарушения

3) \* деформация костно-суставного аппарата

4) нарушения щитовидной железы

5) нарушения поджелудочной железы

067. *Производственная пыль служит причиной*

1) \* дерматитов, конъюнктивитов

2) \* ринитов, фарингитов, пневмоний

3) \* астмоидного бронхита, бронхиальной астмы

4) псориаза

5) \* пневмокониозов

068. *Военная гигиена изучает*

1) \* влияние факторов внешней среды и военного труда на организм военнослужащих с целью разработки мероприятий санитарно-гигиенического обеспечения войск

2) характер и влияние боевой обстановки на военнослужащего

3) основные закономерности изменения состояния здоровья военнослужащих

4) развитие инфекционных заболеваний среди военнослужащих

069. *Военная гигиена является*

1) \* разделом науки гигиены

2) разделом гигиены труда

3) разделом коммунальной гигиены

4) разделом гигиены питания

070. *Полевые жилища с удовлетворительными условиями обитания - это*

1) \* палатки

2) \* землянки

3) шалаши

4) заслоны-навесы

5) снего-ледовые постройки

071. *Открытые фортификационные сооружения - это*

1) \* окопы

2) убежища

3) \* траншеи

4) землянки

5) палатки

072. *Обитаемость – это понятие, которое включает в себя*

1) факторы окружающей среды

2) характер учебно-боевой обстановки

3) \* комплекс физических, химических, биологических, психофизиологических факторов, воздействующих на организм в процессе взаимодействия с техникой

4) совокупность однородных факторов

073. *Энергетическая ценность общевойскового пайка*

1) \* 4186 ккал

2) 6500 ккал

3) 2560 ккал

4) 5700 ккал

074. *Содержание белка в общевойсковом пайке*

1) \* 114 г

2) 130 г

3) 85 г

4) 70 г

075. *Содержание углеводов в общевойсковом пайке*

1) 250 г

2) 350 г

3) \* 645 г

4) 400 г

076. *Источниками полноценного белка в общевойсковом пайке являются*

1) картофель

2) \* мясо

3) \* рыба

4) масло растительное

5) макаронные изделия

077. *Источниками витамина С в общевойсковом пайке являются*

1) \* картофель

2) \* капуста

3) фрукты сушеные

4) \* поливитаминный препарат

5) хлеб

078. *Прием пищи на открытой местности и в открытых фортификационных сооружениях разрешается при уровнях радиации*

1) \* до 5 Р/ч

2) 5-10 Р/ч

3) 10-15 Р/ч

4) 15-20 Р/ч

079. *МАФС предназначена для*

1) \* улучшения органолептических свойств воды

2) \* обеззараживания воды

3) опреснения воды

4) \* удаления РВ

080. *Методы обеззараживания воды, используемые в табельных средствах обработки воды в полевых условиях - это*

1) \* хлорирование

2) озонирование

3) кипячение

4) \* УФ-облучение

081. *Методы хлорирования воды, которые преимущественно используются в военно-полевых условиях*

1) \* гиперхлорирование

2) по хлорпотребности

3) с преаммонизацией

082. *Табельное средство для обработки воды в полевых условиях, которое имеет установку для обеззараживания воды УФ-лучами - это*

1) ТУФ-200

2) \* ВФС

3) МАФС

40 ПОУ

083. *Цель улучшения качества питьевой воды*

1) отстаивание

2) \* обесцвечивание

3) \* обеззараживание

4) \* опреснение

5) \* дезактивация

084. *Методы осветления, обесцвечивания, дезодорирования воды в полевых условиях*

1) \* отстаивание

2) \* коагулирование

3) \* фильтрование

4) кипячение

085. *Методы дезактивации воды*

1) хлорирование

2) \* коагулирование

3) \* дистилляция

4) \* фильтрование через карбоферрогель

086. *Концентрации кислорода, допустимые в специальных убежищах медицинского назначения*

1) 16%

2) \* 17-20%

3) 25%

087. *Площадь на 1 человека, предусматриваемая в специальных убежищах медицинского назначения*

1) \* 2,5-3 кв.м

2) 1,5-2 кв.м

3) 4-5 кв.м

4) 6-7 кв.м

088. *Температура воздуха, регламентируемая для специальных убежищ медицинского назначения*

1) 25-30 градусов

2) 14-17 градусов

3) \* 18-23 градуса

4) 30-35 градусов

089. *Приборы для измерения относительной влажности воздуха в казармах*

1) анемометр

2) кататермометр

3) \* психрометр

090. *В радиолокации находят применение электромагнитные волны*

1) ультравысокой частоты (УВЧ)

2) \* сверхвысокой частоты (СВЧ)

3) высокой частоты (ВЧ)

091. *Электромагнитные колебания характеризуются*

1) длиной волны

2) частотой колебаний

3) \* длиной волны и частотой колебаний

092. *Предельно допустимые интенсивности облучения в диапазоне СВЧ при работе в течение рабочего дня равны*

1) \* до 10 мкв/кв.см

2) до 5 мкв/кв.см

3) до 15 мкв/кв.см

40 до 3 мкв/кв.см

093. *Предельно допустимые интенсивности облучения в диапазоне СВЧ при работе в течение 2 часов в день равны*

1) до 25 мкв/кв.см

2) до 50 мкв/кв.см

3) до 75 мкв/кв.см

4) \* до 100 мкв/кв.см

094. *Предельно допустимые интенсивности облучения в диапазоне СВЧ при работе не более 15-20 минут в день равны*

1) до 200 мкв/кв.см

2) до 400 мкв/кв.см

3) до 600 мкв/кв.см

4) \* до 1000 мкв/кв.см

095. *Общим в характере биологического действия электромагнитных волн радиочастот является*

1) нарушение осмотического давления

2) изменение кислотно-щелочного равновесия

3) \* тепловой эффект

4) увеличение вязкости крови

096. *Особую опасность в военно-производственных условиях представляет действие СВЧ большой интенсивности на*

1) слуховой анализатор

2) \* орган зрения

3) тактильную чувствительность кожи

4) изменение в обонятельном анализаторе

097. *Одной из специфических реакций организма на воздействие радиоволн различных диапазонов является*

1) повышение артериального давления

2) \* понижение артериального давления

098. *Работа в условиях воздействия электромагнитных волн диапазона радиочастот может вызвать функциональные расстройства*

1)\* нервной системы

2) \* сердечно-сосудистой системы

3) дыхательной системы

4) водно-солевого обмена

099. *В диапазоне СВЧ снижение потока мощности до предельно допустимых величин интенсивности облучения осуществляется*

1) \* поглощением энергии СВЧ в специальных поглотителях мощности

2) \* экранированием источника излучения

3) \* экранированием рабочего места

4) \* специальными индивидуальными средствами защиты (очки)

5) эффективной вентиляцией

6) комфортными микроклиматическими условиями

100. В качестве материалов для устройства экранов при защите от СВЧ излучения используются

1) \* металлические сплошные экраны

2) \* экраны сетчатые

3) \* экраны с поглощающими покрытиями

4) \* специальная ткань с микропроводом

5) \* стекло, покрытое полупроводниковой окисью олова

6) льняная ткань

7) картон

**Эталоны ответов на тестовые задания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 001 | 2 | 051 | 1,2,4,5 |
| 002 | 4 | 052 | 1 |
| 003 | 1 | 053 | 1 |
| 004 | 3 | 054 | 4 |
| 005 | 2 | 055 | 3 |
| 006 | 1,3,4 | 056 | 1 |
| 007 | 1,4,5 | 057 | 3 |
| 008 | 3 | 058 | 3 |
| 009 | 1 | 059 | 4 |
| 010 | 2,3 | 060 | 1,2,4,5 |
| 011 | 1,2,3,5 | 061 | 1,5 |
| 012 | 3,4 | 062 | 2,3,4 |
| 013 | 1,3,4,5 | 063 | 1,4,5 |
| 014 | 1,2,3 | 064 | 1,3,5 |
| 015 | 1,2,3,4 | 065 | 1,2,3,4,5 |
| 016 | 2,4,5 | 066 | 1,2,3 |
| 017 | 3,4 | 067 | 1,2,3,5 |
| 018 | 2 | 068 | 1 |
| 019 | 4 | 069 | 1 |
| 020 | 1 | 070 | 1,2 |
| 021 | 1,3 | 071 | 1,3 |
| 022 | 2 | 072 | 3 |
| 023 | 1,2, 3,4 | 073 | 1 |
| 024 | 1,3,4,5 | 074 | 1 |
| 025 | 1,2, 3 | 075 | 3 |
| 026 | 1,3 | 076 | 2,3 |
| 027 | 3 | 077 | 1,2,4 |
| 028 | 4,5 | 078 | 1 |
| 029 | 1,5 | 079 | 1,2,4 |
| 030 | 2,4,5 | 080 | 1,4 |
| 031 | 3,4,5 | 081 | 1 |
| 032 | 1 | 082 | 2 |
| 033 | 2 | 083 | 2,3,4,5 |
| 034 | 2 | 084 | 1,2,3 |
| 035 | 3 | 085 | 2,3,4 |
| 036 | 1,4,5 | 086 | 2 |
| 037 | 2 | 087 | 1 |
| 038 | 2 | 088 | 3 |
| 039 | 2 | 089 | 3 |
| 040 | 4 | 090 | 2 |
| 041 | 2 | 091 | 3 |
| 042 | 2,3 | 092 | 1 |
| 043 | 2,4 | 093 | 4 |
| 044 | 2,3,4 | 094 | 4 |
| 045 | 2 | 095 | 3 |
| 046 | 1 | 096 | 2 |
| 047 | 3 | 097 | 2 |
| 048 | 4 | 098 | 1,2 |
| 049 | 2,3,5 | 099 | 1,2,3,4 |
| 050 | 3 | 100 | 1,2,3,4,5 |

Варианты оценки тестирования

|  |  |
| --- | --- |
| % выполнения задания | Балл по 100-балльной системе |
| 91-100 | 91-100 |
| 81-90 | 81-90 |
| 71-80 | 71-80 |
| 61-70 | 61-70 |
| 0-60 | 0 |

**2. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Зачет в 12 семестре

**2.1. Перечень вопросов итогового контроля по дисциплине.**

**УК-1, ОПК-3**

**2.1.1. Раздел 1. « Основы организации и проведения медицинского контроля за жизнедеятельностью и бытом войск в мирное и военное время».**

1. Военная гигиена как научная дисциплина.
2. Дайте определение цели, предмета, объекта исследований военной гигиены.
3. Какие методы применяются для исследований объектов в военной гигиене?
4. Определите задачи военной гигиены.
5. Пути реализации санитарно-гигиенического обеспечения войск в современных условиях.
6. Основы первичной профилактики.
7. Какие разделы включены в «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан»?
8. Какие принципы охраны здоровья отражены в «Основах законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан»?
9. Какие федеральные законы регламентируют охрану здоровья военнослужащих?
10. Какие врачи принимают участие в медицинском освидетельствовании граждан при первоначальной постановке на воинский учет, призыве на военную службу?
11. Какие основные положения по правовой и социальной защите военнослужащих, граждан, уволенных с военной службы, и членов их семей устанавливает закон «О статусе военнослужащих»?
12. Что такое санитарно – эпидемиологическое обеспечение войск, какие службы ВС РФ осуществляют санитарно – эпидемиологическое обеспечение войск?
13. Какие службы, территориальные управления, учреждения включает система ГСЭН?
14. Какие положения включает СЭН в ВС РФ?
15. Должностные обязанности начальника медицинской службы полка при исполнении медицинского контроля по гигиеническому обеспечению личного состава войск.
16. Должностные обязанности санитарного инструктора роты при осуществлении медицинского контроля по гигиеническому обеспечению личного состава войск.
17. Должностные обязанности фельдшера батальона при осуществлении медицинского контроля по гигиеническому обеспечению личного состава войск.
18. Для каких исследований предназначены ЛГ-1(лаборатория гигиеническая войсковая), ЛГ-2(лаборатория гигиеническая основная)?
19. Для каких исследований предназначена МПХЛ (медицинская полевая химическая лаборатория)?
20. Для каких целей предназначена ВМЛ (войсковая медицинская лаборатория)?

**2.1.2. Раздел 2. « Санитарно – эпидемиологический надзор и медицинский контроль за размещением войск».**

1. Охарактеризуйте полевое размещение личного состава войск.
2. Охарактеризуйте постоянное (казарменное) размещение личного состава войск.
3. Какие мероприятия включает СЭН за размещением войск?
4. Какие гигиенические требования предъявляются к территории казармы?
5. Гигиенические требования к микроклимату помещений казарм.
6. Гигиенические требования к инсоляции и вентиляционным системам казармы.
7. Способы размещения личного состава в полевых условиях.
8. Какие службы участвуют в санитарно-эпидемиологической разведки территории, предназначенной для размещения военнослужащих в полевых условиях?
9. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической разведки.
10. Дайте характеристику открытым полевым оборонительным сооружениям.
11. Дайте характеристику закрытым полевым оборонительным сооружениям.
12. Дайте характеристику убежищам.
13. Какие твердые и жидкие отходы могут образовываться на территории размещения войск?
14. Какие мероприятия должна проводить медицинская служба применительно к очистке территории военного лагеря?
15. Дайте санитарно-техническую и гигиеническую характеристику удаления и обезвреживания твердых бытовых отходов в военном лагере?
16. Каковы задачи медицинской службы при санитарном обеспечении очистки полей сражений?
17. Каковы задачи медицинской службы при организации захоронения погибших военнослужащих?
18. Дайте характеристику санитарной очистке в оборонительных сооружениях?
19. Характеристика размещения военнослужащих в населенных пунктах.
20. Гигиенические требования предъявляемые к лагерному участку .

**2.1.3. Раздел 3. « Гигиена питания войск».**

**ОПК-7**

1. Характеристика системы санитарно – эпидемиологического надзора при стационарном размещении войск.
2. Организация питания войск в полевых условиях.
3. Проведение санитарно – эпидемиологического надзора и медицинского контроля за организацией питания военнослужащих в полевых условиях.
4. Перечислить обязанности начальника медицинской службы при организации питания в полевых условиях.
5. Понятие пищевой статус, виды пищевого статуса.
6. Дать характеристику классификации групп трудоспособного населения.
7. Принципы рационального питания личного состава ВС РФ.
8. Разновидности пайков и их характеристика.
9. Гигиеническая оценка раскладки продуктов.
10. Предохранение продовольствия и готовой продукции от попадания на них ОМП (РВ, ОВ, БС).
11. Контроль за витаминной полноценностью питания личного состава ВС РФ.
12. Какой режим питания устанавливается при продовольственном обеспечении личного состава ВС РФ?
13. Какие требования предъявляются к нормам продовольственного обеспечения личного состава ВС РФ.
14. Характеристика полевые технические средства продовольственной службы.
15. Характеристика пункта хозяйственного довольствия и приготовления пищи.
16. Способы контроля полноценности питания и адекватности калорийности и энерготрат личного вооруженных сил.
17. Какие обязанности старшего фельдшера батальона при организации питания в полевых условиях?
18. Что такое индекс массы тела?
19. Какие этапы включает гигиеническая экспертиза партии продуктов?
20. Какие обязанности санитарного инструктора роты при организации питания в полевых условиях?

**2.1.4. Раздел 4. « Гигиена водоснабжения войск».**

**ОПК-7**

1. Особенности и организация водоснабжения войск в полевых условиях.
2. Разведка на воду и гигиеническая оценка источников воды.
3. Каковы обязанности медицинской службы при организации систем водоснабжения воинской части?
4. Что собой представляет санитарно-эпидемиологический надзор за водоснабжением?
5. Структура и организация систем водоснабжения и санитарного надзора при стационарном размещении войск.
6. Какие виды водоснабжения используют на военных объектах?
7. Изложить основные положения ГОСТа 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»
8. Основные положения санитарно-эпидемиологических правил и нормотив СанПиН 2.1.4.1074-01.
9. Каковы обязанности медицинской службы при разведке и выборе источника воды?
10. Что устанавливают при санитарно-топографическом обследовании источника водоснабжения?
11. Какие сведения включает санитарно-технические данные о водоисточнике?
12. Что учитывается при санитарно-эпидемиологическом обследовании района расположения источника воды?
13. Характеристика средств хранения и транспортировки воды.
14. Каковы количественные нормы водопотребления при размещении военнослужащих в полевых условиях?
15. Особенности санитарно-эпидемиологического надзора за водоснабжением при повреждении систем полевого водоснабжения и заражения источников воды ОВ, РВ, БС, химическими веществами.
16. Организация пунктов водоснабжения и водоразборных пунктов.
17. Обязанности начальника инженерной службы при организации разведки на воду.
18. Как проводится санитарно-эпидемиологический надзор за качеством воды в полевых условиях?
19. Характеристика технических средств очистки воды.
20. Перечислить задачи, методы и средства повышения качества воды в полевых условиях.

**2.1.5. Раздел 5. « Гигиена военного труда».**

**УК-3, ОПК-10, ПК-15**

1. Цели и задачи гигиены военного труда.
2. Перечислить факторы военного труда, характеристика физических факторов.
3. Характеристика химических и биологических факторов военного труда.
4. Гигиеническая диагностика факторов военного труда.
5. Дать характеристику трем основным направлениям проблем обитаемости в военном труде.
6. Какие различают по механизму действия индивидуальные средства защиты?
7. На какие группы делят меры профилактики при поражении ядовитыми веществами?
8. Медицинский контроль за состоянием здоровья личного состава, контактирующего с ЯТЖ.
9. Неблагоприятные факторы, воздействующие на личный состав бронетанковых войск.
10. Характеристика ракетных топлив и неблагоприятные факторы, воздействующие на личный состав ракетных войск.
11. Особенности медицинских мероприятий по гигиеническому обеспечению личного состава танковых войск.
12. Характеристика условий труда на радиолокационных станциях.
13. Дайте характеристику неионизирующим электромагнитным излучениям.
14. Характеристика биологического действия СВЧ – излучения, основные симптомы.
15. Меры профилактики неблагоприятного действия СВЧ – поля.
16. Характеристика неспецифических вредных факторов на РЛС и профилактика их неблагоприятного действия.
17. Перечислить методы, виды и способы защиты от СВЧ – излучения.
18. Профилактика воздействия СВЧ – излучения на организм человека.
19. Какие последствия воздействия при работе с горюче-смазочными материалами?
20. Какие профилактические мероприятия осуществляются по предупреждению вредного действия ГСМ на организм человек