

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМ и ВР

И.М. Алексеева
(подпись)

« 31 » 08 20 23 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.04 ГИГИЕНА С ЭКОЛОГИЕЙ ЧЕЛОВЕКА

Специальность: **31.02.05 Стоматология ортопедическая**

Разработчик:

Преподаватель
И.В. Пестрякова
(подпись)

« 31 » 08 20 23 г.

1.2 Паспорт комплекта фонда оценочных средств по учебной дисциплине

ОП.04 ГИГИЕНА С ЭКОЛОГИЕЙ ЧЕЛОВЕКА

Наименование раздела, темы	Коды контролируемых компетенций	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование контрольно-оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>Раздел 1 Предмет гигиены и экологии человека.</p> <p>Тема 1.1 Предмет гигиены и экологии человека</p>	ОК 07	<p>Знать:</p> <p>основные положения гигиены;</p> <p>современное состояние окружающей среды и глобальные экологические проблемы;</p>	<p>Тестовые задания № 1 по разделам 1,2 (2 варианта по 20 вопросов).</p>	<p>Перечень вопросов и задач для подготовки к экзамену устному</p>
<p>Раздел 2 Гигиена окружающей среды</p> <p>Тема 2.1 Гигиена и экология воздушной среды</p> <p>Тема 2.2 Гигиена и экология воды</p> <p>Тема 2.3 Гигиена и экология почвы</p>	ОК 07	<p>Знать:</p> <p>факторы окружающей среды, влияющие на здоровье человека: атмосферный воздух, вода, почва.</p> <p>Уметь:</p> <p>давать санитарно-гигиеническую оценку атмосферному воздуху, воде.</p>		
<p>Раздел 3 Гигиена населенных мест</p> <p>Тема 3.1 Гигиена населенных мест, жилых и общественных зданий</p>	ОК 07	<p>Знать:</p> <p>профилактические мероприятия, направленные на оздоровление условий жизни.</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить санитарно-гигиенические мероприятия по сохранению и укреплению здоровья населения, предупреждению болезней</p>	<p>Тестовые задания № 2 по разделам 3,4 (2 варианта по 20 вопросов)</p>	

<p>Раздел 4 Гигиена питания</p> <p>Тема 4.1 Гигиенические основы физиологии и биохимии питания</p> <p>Тема 4.2 Заболевания, связанные с характером питания. Пищевые отравления</p>	<p>ОК 07</p>	<p>Знать: факторы питания, влияющие на здоровье человека</p> <p>Уметь: проводить гигиеническую оценку пищевых продуктов</p>		
<p>Раздел 5 Гигиена труда</p> <p>Тема 5.1 Гигиена труда</p>	<p>ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4</p>	<p>Знать: факторы производственной среды и трудового процесса; санитарно-гигиенический и противоэпидемический режим на зуботехническом производстве; правила применения средств индивидуальной защиты при изготовлении и починке зубных протезов и аппаратов; общие и специальные мероприятия по профилактике внутрибольничной инфекции в зуботехнических лабораториях; основные нормативные документы по организации и проведению дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в стоматологии.</p> <p>Уметь: организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда на рабочем месте, санитарно-гигиенического и</p>	<p>Тестовые задания № 3 по разделам 5,6 (2 варианта по 15 вопросов)</p>	

		<p>противоэпидемического режима на зуботехническом производстве при изготовлении и починке зубных протезов и аппаратов;</p> <p>использовать знания о видах и свойствах микроорганизмов для профилактики профессиональных вредностей и ВБИ.</p>		
<p>Раздел 6</p> <p>Формирование здорового образа жизни</p> <p>Тема 6.1.</p> <p>Компоненты здорового образа жизни и пути их формирования</p>	ОК 07	<p>Знать:</p> <p>профилактические мероприятия, направленные на оздоровление условий жизни и труда</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить санитарно-гигиенические мероприятия по сохранению и укреплению здоровья населения, предупреждению болезней</p>		

