Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Производственная практика: Гигиеническое воспитание населения

по специальности

*32.08.12 Эпидемиология*

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки *32.08.12 Эпидемиология*, утвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 8 от 2 апреля 2018 г.

Оренбург

1. **Паспорт фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств по практике содержит типовые контрольно-оценочные материалы для контроля сформированных в процессе прохождения практики результатов обучения на промежуточной аттестации в форме зачета.

Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по данному виду практики, определенной в учебной плане ОПОП и направлены на проверку сформированности умений, навыков и практического опыта по каждой компетенции, установленной в программе практики.

В результате изучения дисциплины у обучающегося формируются **следующие компетенции:**

ПК-5 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.

ПК-6 готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

УК-1 готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

1. **Оценочные материалы промежуточной аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация по практике форме зачёта проводится по зачётным билетам в устной форме.

Критерии, применяемые для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации.

**Устный ответ**

Оценка «отлично» выставляется, если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «хорошо» выставляется, если ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если имеются нарушения в последовательности изложения или упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

**Решение практического задания**

Оценка «отлично» выставляется, если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями практических умений, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях практических действий, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрацией практических умений, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций практических умений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

**Практические задания для проверки сформированных умений, навыков, приобретенного практического опыта**

**Задача №1.**

В период сезонного подъёма гриппа предложите методы, формы и средства гигиенического воспитания среди детских и подростковых организованных коллективов.

**Задача №2.**

Работник не прошел аттестацию при прохождении гигиенического обучения. Определите форму его повторного профессионального гигиенического обучения.

**Задача №3.**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Дружба» города N, установлено, что в кондитерском цехе № 1 ООО «Дружба» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом. Результаты лабораторных испытаний пирожного. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 6×106 (при норме не более 5×104 ); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта; – St. aureus – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта

Вопросы:

1. Дайте оценку соответствия требованиям кратности прохождения медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха.

2. Уточните, могут ли сотрудники цеха являться причиной микробиологической обсеменённости продукции

**Задача №4.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников коммунального хозяйства.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №5.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников дошкольных образовательных учреждений.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №6.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников общеобразовательных учреждений.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №7.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников гостинниц и хостелов.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №8.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников парикмахерских и салонов красоты.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №9.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников нэйл-баров.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Задача №10.**

Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников барбершопов.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**Образец зачетного билета**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кафедра эпидемиологии и инфекционных заболеваний

направление подготовки Эпидемиология

Производственная практика: Гигиеническое воспитание населения

**ЗАЧЁТНЫЙ БИЛЕТ № 1**

**1.** Вам необходимо подготовить лекцию по гигиеническому обучению сотрудников общеобразовательных учреждений.

Определите перечень нормативной санитарной документации для формирования данной формы гигиенического обучения сотрудников

**2**. В период сезонного подъёма гриппа предложите методы, формы и средства гигиенического воспитания среди детских и подростковых организованных коллективов.

**3.** В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Дружба» города N, установлено, что в кондитерском цехе № 1 ООО «Дружба» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом. Результаты лабораторных испытаний пирожного. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 6×106 (при норме не более 5×104 ); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта; – St. aureus – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта

Вопросы:

1. Дайте оценку соответствия требованиям кратности прохождения медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха.

2. Уточните, могут ли сотрудники цеха являться причиной микробиологической обсеменённости продукции.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.С. Паньков)

Декан факультета подготовки

кадров высшей квалификации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (И.В. Ткаченко)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_

**Таблица соответствия результатов обучения по дисциплине и оценочных материалов, используемых на промежуточной аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Проверяемая компетенция** | **Дескриптор** | **Контрольно-оценочное средство (номер вопроса)** |
| 1 | ПК-5 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний. | Иметь практический опыт:  - обучать население основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера;  - гигиенического обучения работников из декретированных групп  - организации и проведения курсовой гигиенической подготовки декретированных групп населения в различных формах;  - аттестации работников декретированных групп | Практические задания № 1-3,6 |
| 2 | ПК-6 готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья. | Иметь практический опыт:  - профилактического консультирования населения; - внедрения информацию о состоянии здоровья населения, факторах окружающей среды и эпидемиологической обстановки в средства массовой информации;  -подготовки презентационных и информационно-аналитических материалов для населения  - организации и осуществления санитарно-просветительской деятельности населения;  - использования информационно-коммуникационных технологий;  - информирования органов государственной власти, местного самоуправления, население о санитарно-эпидемиологической обстановке, о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятного фактора на здоровье | Практические задания № 6,7,8 |
|  |
| 3 | УК-1 готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу. | Иметь практический опыт:  - решения исследовательских и практических задач формирования новых идей, критического анализа и оценки современных научных достижений.  - критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях | Практические задания № 4-10 |