

Спецификация оценки профессиональной подготовленности выпускников

Контингент:	Выпускники
Образовательная программа:	Бакалавриат
Специальность:	Медико-профилактическое дело
Цель:	Оценка достижений конечных результатов обучения выпускников образовательных программ
Формат оценки:	1-ый этап - Оценка знаний (компьютерное тестирование): 100 тестовых вопросов (MCQ А-тип) Продолжительность: 150 минут (без перерыва) Пороговый уровень: 50% (50 баллов). 2-ой этап – Оценка практических навыков (ОСПЭ): Количество станций -5, Продолжительность: 50 минут (10 минут на 1 станцию) Пороговый уровень: 50% (50 баллов).

№	Наименование разделов, подразделов	Уд. вес в %	Кол-во ТВ
1.	Эпидемиология: Эпидемиология и профилактика кори. Эпидемиология и профилактика туберкулеза. Эпидемиология и профилактика ВГА. Эпидемиология и профилактика шигеллезов. Эпидемиология и профилактика ВГВ. Эпидемиология и профилактика ВИЧ/СПИД. Эпидемиология и профилактика ИСМП. Эпидемиология и профилактика бруцеллеза. Эпидемиология и профилактика бешенства. Эпидемиология и профилактика чумы. Эпидемиология и профилактика холеры. Эпидемиология и профилактика сибирской язвы. Эпидемиология и профилактика разных видов гельминтозов.	20	20
2.	Коммунальная гигиена: Гигиена воды и питьевого водоснабжения. Санитарная охрана водных объектов. Гигиена почвы и очистка населенных мест. Санитарная охрана атмосферного воздуха. Гигиена жилых и общественных зданий. Гигиеническое значение физических факторов. Гигиена планировки населенных мест.	20	20
3.	Гигиена труда: Гигиена труда. Основные понятия и определения. Профессиональные и производственно-обусловленные заболевания, их профилактика. Оценка профессиональных рисков. Аттестация рабочих мест. Физиология труда. Работоспособность, утомление, переутомление.	20	20

	Общие закономерности центральной регуляции трудовой деятельности. Оценка тяжести и напряженности труда. Профессиональные вредности связанные с организацией трудового процесса. Производственные факторы физической природы: метеорологические условия. Профилактика их неблагоприятного влияния на организм работающих. Производственные факторы физической природы: шум, вибрация. Профилактика их неблагоприятного влияния. Производственные факторы физической природы: электромагнитные поля, лазерное, ультрафиолетовое излучение, ультразвук, инфразвук. Профилактика их неблагоприятного влияния. Производственные факторы химической природы. Меры предупреждения вредного воздействия химических соединений на организм. Гигиенические требования к производственному освещению. Гигиенические требования к производственной вентиляции. Средства индивидуальной защиты. Медицинское обеспечение работающего населения. Медицинские осмотры.		
4.	Гигиена питания: Основы рационального питания. Питание взрослого трудоспособного населения. Питание различных возрастных групп Пищевая ценность и безопасность пищевой продукции. Профилактика пищевых отравлений. Гигиенический контроль качества пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов растительного происхождения. Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания Госсанэпиднадзор за организациями продовольственной торговли Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда. Организация лечебно-диетического питания в системе медицинских организаций.	20	20
5.	Гигиена детей и подростков: Предмет, цель, задачи, основные положения гигиены детей и подростков. Физиологические основы режима дня детей и подростков. Гигиена деятельности детей и подростков. Гигиенические основы учебно-воспитательного процесса. Гигиенические основы трудового, политехнического и производственного обучения. Профессиональная ориентация, ее медико-физиологический аспект. Врачебно-профессиональная консультация подростка. Санитарная характеристика профессий (профессиограмма). Гигиена питания детей и подростков. Физиологические нормы питания. Организованное питание детей и подростков.	20	20

	Гигиенические требования к пищеблокам детских учреждений. Гигиеническое воспитание в детских и подростковых учреждениях. Формирование навыков здорового образа жизни у детей и подростков. Гигиенические требования к объектам воспитания и образования. Гигиенические требования к оборудованию и предметам обихода для детей и подростков.		
	ИТОГО	100	100

Перечень практических навыков

1. Алгоритм противоэпидемических мероприятий в очаге инфекционного заболевания
2. Санитарно-гигиенический контроль объекта (Оценка санитарного состояния объекта)
3. Проведение гигиенических измерений (Демонстрация навыков работы с приборами.)
4. Оценка качества питьевой воды / пищевой продукции (Анализ результатов лабораторных исследований.)
5. Гигиеническая оценка условий обучения и воспитания детей и подростков (Оценка условий обучения, воспитания и жизнедеятельности детей и подростков в школе/детском саду и определить их влияние на здоровье.)