

ONTUSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	ТҮПНҰСҚА ОРИГИНАЛ
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		(044-597116)
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		1 стр. из 32

Кафедра «Гигиена и эпидемиология»
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»
6В10105 Образовательная программа «Общественное здравоохранение»

1.	Общие сведения о дисциплине		
1.1	Код дисциплины: ZPBPP 4306	1.6	Учебный год: 2023-2024
1.2	Название дисциплины: Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов	1.7	Курс: 4
1.3	Пререквизиты: Гигиена окружающей среды	1.8	Семестр: 8
1.4	Постреквизиты: дисциплины магистратуры.	1.9	Количество кредитов (ECTS): 8
1.5	Цикл: ПД	1.10	Компонент: ВК
2.	Описание дисциплины (максимум 50 слов)		
Физиолого-гигиенические основы рационального и сбалансированного питания, гигиенические требования к их организации. Оценка качества продуктов питания. Генетически-модифицированные продукты. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Схема санитарно-эпидемиологического обследования пищевых предприятий. Контроль санитарного состояния пищевых предприятий. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			
3.	Форма суммативной оценки		
3.1	Тестирование ☒	3.5	Курсовая
3.2	Письменный	3.6	Эссе
3.3	Устный	3.7	Проект
3.4	ОСПЭ/ОСКЭ или прием практических навыков	3.8	Другой (указать)
4.	Цели дисциплины		
Формирование у будущих высококвалифицированных специалистов по специальности «Общественное здравоохранение» знания в области здоровое питание и безопасность пищевых продуктов.			
5.	Конечные результаты обучения (РО дисциплины)		
PO1	Демонстрировать знания и понимание в области здоровое питания, ее особенности осуществления профессиональной деятельности; теоретические и практические основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения и профилактики алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.		
PO2	Владеет методами гигиенического исследования качества пищевых продуктов, компетентен в вопросах интеграции санитарно-эпидемиологической службы, общественного здравоохранения и менеджмента здравоохранения, умеет осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов.		
PO3	Составляет алгоритм проверки и гигиенических рекомендаций по улучшению санитарно-эпидемиологического обследования объектов питания и осуществляет сбор и интерпретирует информацию по вопросам правильного питания, профилактики пищевых отравлений среди населения.		
PO4	Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровье населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов, по улучшению и сохранению здоровья населения.		
PO5	Осуществляет сбор и интерпретирует население о роли качества пищевых продуктов в		

ОҢТҮСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11()
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		2 стр. из 32

	возникновении и распространении различных заболеваний.					
PO6	Интерпретирует и внедряет последние научные достижения в области питания; организует мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, публикует совместные научные и обзорные статьи по выбранной теме нутрициология.					
5.1	РО дисциплины	Результаты обучения ОП, с которыми связаны РО дисциплины				
	PO1 PO2	PO4 Применяет различные методы и способы организации управления учреждениями здравоохранения при решении практических задач для охраны общественного здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.				
	PO5 PO6	PO5 Применяет стандарты при сборе данных для определения исходов здоровья, участвуя в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия и проведении противозидемических мероприятий.				
	PO3 PO4	PO8 Проводит текущий и предупредительный надзор, оценку и коррекцию деятельности в области охраны общественного здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выявляя главные тенденции изменений социально-экономической среды.				
6.	Подробная информация о дисциплине					
6.1	Место проведения занятий: г.Шымкент, пл. Аль-Фараби 3, учебный корпус №4 ЮКМА, 3,4 этаж Телефон: 40-82-22 (312). Электронный адрес: gigienakafedra@mail.ru Аудитории №1, 2, 3, 5, 6.					
6.2	Количество часов	Лекции	Практ. зан.	Лаб. Зан.	СРОП	СРО
		20	60	-	48	112
7.	Сведения о преподавателях					
№	Ф.И.О	Степени и должность	Электронный адрес	Научные интересы и др.	Достижения	
1.	Утепов Пархат Дуйсембаевич	к.м.н., и.о., доцент заведующая кафедрой.	utepov.parkhat@mail.ru	Эпидемиология	Автор 51 статей международного и республиканского уровней	
2.	Долтаева Бибикуль Зайдуллаевна	К.м.н., и.о.профессор	doltaeva68@mail.ru	Изучение физического развития и состояния здоровья детей и подростков в современных условиях.	Автор 45 статей международного и республиканского уровней, автор 1 методических пособий.	
3.	Ескерова Сара Устемировна	к.м.н., и.о. доцент	sarahesu@mail.ru	Коммунальная гигиена	Автор более 60 статей международного и республиканского уровней	
4.	Байконсова Лаура Омаровна	магистр мед. наук, старший преподаватель кафедры.	lauritta1988@mail.ru	Гигиена питания	Автор 20 статей международного и республиканского уровней	
8.	Тематический план					

Неделя/ период	Название темы	Краткое содержание	РО дисциплины	Кол-во часов	Формы/методы/технологии обучения	Формы/методы оценивания
1.	Лекция. Развитие науки о питании в Казахстане. Гигиенические аспекты проблемы белкового питания. Гигиенические аспекты проблемы жиров в питании.	Физиологическая роль и гигиеническое значение белков, жиров. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в белках, жирах.	PO1	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Гигиена питания. Предмет, содержание, задачи, методы. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Энергетический баланс.	Введение, гигиена питания-наука о закономерностях и принципах организации рационального питания здорового и больного человека. Потребностей организма в энергии и основных пищевых веществах, фактический и анкетный методы изучения питания населения.	PO1	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)	Устный опрос, тестирование
	СРОП Основные пути решения проблемы белкового питания населения Казахстана. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов. Методика определения суточных энергозатрат организма. Методика расчета индивидуальных потребностей в нутриентах и	Ознакомиться с путями решения проблемы белкового питания населения Казахстана.	PO1 PO2	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	биологически активных веществах.					
2.	Лекция. Гигиенические аспекты проблемы углеводов и витаминов в питании.	Физиологическая роль и гигиеническая значимость углеводов и витаминов, значение углеводов и витаминов в организме человека.	PO1	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Значение в питании белков, жиров и углеводов.	Физиологическая роль и гигиеническое значение белков, жиров и углеводов. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в белках, жирах и углеводов.	PO1	3	Работа в малых группах	Тестирование
	СРОП: Макро- и микроэлементы. Определение энергетической ценности рациона. Составление суточного меню студентов. Определение энергетического статуса. Определение витаминного статуса.	Ознакомится с ролями макро-, микроэлементов для организма. Научить определить энергетической ценности рациона.	PO1	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
3.	Лекция. Гигиенические аспекты проблемы минеральных веществ в питании. Физиолого-гигиенические аспекты рационального и сбалансированного питания и гигиенические требования к их	Физиологическая роль и гигиеническое значение минеральных веществ. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в минеральных веществах.	PO1	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)

	организации.					
	Практическое занятие: Значение в питании витаминов и минеральных веществ. Составление дневника питания.	Физиологическая роль и гигиеническое значение витаминов и минеральных веществ. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в витаминах и минеральных веществах.	PO1	3	Работа в малых группах	Тестирование
	СРОП: Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного продукта.	Написать этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Результаты исследования сравнить гигиеническими нормативами и написать заключения.	PO1 PO2	3/6	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
4.	Лекция. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания. Основы гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	Санитарная экспертиза пищевых продуктов (санитарно-гигиеническая оценка) направлена на выявление свойств, характеризующих пищевую ценность или безвредность продуктов для здоровья человека.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)

	Практическое занятие: Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного продукта	Основные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Нормы отбора образцов товаров для проведения осмотра.	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов, написать схему проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	Устный опрос.
	СРОП: Методика гигиенической экспертизы муки. Методика гигиенической экспертизы крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба. Методика гигиенической экспертизы сухарей.	Написать схему классификаций гигиенической экспертизы муки. Написать методику определения амбарных вредителей. Разработать профилактические мероприятия.	PO1 PO2	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
5.	Лекция. Гигиенические требования к зерну и продуктам его переработки. Гигиенические требования к молоку и молочным продуктам	Гигиеническая характеристика продуктов зернового происхождения и молока. Состав зерна, молочных продуктов и их пищевая ценность. Санитарные требования к качеству зерна, молока.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Пищевая и биологическая ценность муки и крупы. Методика	Гигиеническая характеристика муки и крупы. Состав, пищевая и биологическая ценность зерна.	PO1 PO2	3	Работа в малых группах	Тестирование

	определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба и сухарей. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.	Санитарные требования к качеству зерна и муки.				
	СРОП: Национальные кисломолочные продукты (айран, курт, сыр, кумыс, шубат). Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов. Методика гигиенической экспертизы молока. Методика гигиенической экспертизы пищевых жиров и масел.	Написать схему классификаций гигиенической кисломолочных продуктов. Написать методику определения гигиенической экспертизы молока.	PO1 PO2	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
6.	Лекция. Гигиенические требования к мясу и мясным продуктам. Гигиенические требования к рыбе, рыбным продуктам и морепродуктам. Гигиенические требования к консервам.	Гигиеническая характеристика мяса, рыбы и рыбных продуктов. Биологическая и пищевая ценность мяса, рыбы и рыбных продуктов. Санитарные требования к качеству консервированных продуктов.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Методика гигиенической экспертизы мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов, колбасных изделий. Исследование мяса на содержание в нем трихинелл и финн.	Гигиеническая характеристика мяса и мясных продуктов. Биологическая и пищевая ценность мяса, мясных продуктов и колбасных изделий. Санитарные требования к качеству	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств, SGL (small group learning)	Устный опрос, оценка решений ситуационных задач

		полуфабрикатов.				
	СРОП: Методика гигиенической экспертизы мяса. Исследование мяса на содержание в нем трихинелл и финн. Методика гигиенической экспертизы колбасных изделий. Методика гигиенической экспертизы рыбы. Методика гигиенической экспертизы баночных консервов.	Написать схему по методике гигиенической экспертизы мяса. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO2	3/6	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
7.	Лекция. Генетически-модифицированные продукты (ГМП).	Определение к генетически модифицированным продуктам. Вред и польза ГМП.	PO1 PO2 PO5 PO6	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Генетически-модифицированные продукты (ГМП).	Генетически-модифицированные продукты, вред и польза генно-модифицированных продуктов. Цели и методы создания ГМО.	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning).	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Методика определения загрязнения пищевых продуктов лекарственными средствами,	Гигиенические аспекты в применении лечебно-профилактических и растительных стимуляторов в	PO1 PO2 PO5 PO6	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач,	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	применяемых в сельском хозяйстве.	сельском хозяйстве.			анализ научных статей (элементы RBL)	
8.	Лекция. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях. Диетическое питание в системе организаций общественного питания.	Цель ЛПП укрепления здоровья, предупреждения профессиональных отравлений и заболеваний.	PO1 PO2	1	Работа с ошибками	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях.	Лечебно-профилактическое питание направлено на предупреждение неблагоприятного воздействия химических, физических и биологических факторов на организм человека, с которыми он сталкивается в условиях профессиональной деятельности.	PO1	3	Работа в малых группах	Устный опрос.
	СРОП: Принципы построения питания при умственном и операторском труде. Питание в условиях крайних климатических зон. Проблемы питания в условиях экспедиций и длительного отрыва от баз.	Состояние здоровья людей, занимающихся умственным, операторским трудом. Питания при умственном, операторском труде. Физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для лиц, занимающихся	PO1	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

		умственным трудом.				
9.	Лекция. Пищевое отравление и его классификация. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые бактериальные токсикозы.	Характеристика пищевых токсикоинфекции, бактериальных токсикозов, классификация, этиология и диагностика, санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевой токсикоинфекции, бактериальных токсикозов.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Методика гигиенической экспертизы прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.	Органолептическое и физико-химическое исследования прохладительных безалкогольных и энергетических напитков. Заключение по исследованию пробы прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)	Устный опрос.
	СРОП: Пищевая и биологическая ценность безалкогольных и энергетических напитков. Гигиенические требования к безалкогольным и энергетическим напиткам.	Органолептическое и физико-химическое исследования прохладительных безалкогольных и энергетических напитков. Заключение по исследованию пробы прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.	PO1 PO2 PO5 PO6	3/6	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
10.	Лекция. Пищевые отравления немикробной	Особенности пищевых отравлений,	PO1 PO3	1	Работа с ошибками	Обратная связь (вопрос-ответы)

	этиологии. Профилактика пищевых отравлений.	классификация, этиология и диагностика пищевых отравлении немикробной этиологий. Профилактика пищевых отравлений.				
	Практическое занятие: Пищевые токсикоинфекции и бактериальные токсикозы (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика).	Характеристика пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика, санитано- гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлении. Расследования пищевого отравления.	PO1 PO3	3	PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Разработка оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления, составление акта расследования и заключения пищевого отравления, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.	Составление акта расследования и заключения пищевого отравления. Разработать санитарно- гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений.	PO1 PO3	2/5	Защита презентаци, составление тестовых заданий и ситуационн ых задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
	Рубежный контроль	Оценить знание и навыки обучающиеся по пройденным материалам лекций, практических	PO1 PO2 PO3 PO5 PO6		Тестирование	Чек-лист тестирования

		занятий и СРО, СРОП 1-10 темам.				
11.	Лекция. Санитарная охрана продуктов питания и ее значение в обеспечении их пищевой и биологической ценности и санитарно-эпидемической безупречности. Регламентация качества пищевых продуктов.	Определение безопасности пищевых продуктов, оценка свойств потребления, особенностей, характеризующих пищевую и энергетическую ценность.	PO1 PO3	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика).	Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика). Этапы и методика расследования пищевого отравления.	PO1 PO2	3	PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум и методы его проведения.	Проводить гигиеническое обучение среди работников пищевых объектов. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO2	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
12.	Лекция. Государственный контроль в области гигиены питания.	Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиена питания.	PO1 PO2	1	Проблемная лекция	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Практическое занятие: Этапы и методика анализа пищевых отравлений. Лабораторные	Характеристика пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика,	PO1 PO3	3	PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.

	критерии этиологической расшифровки пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений. Составление акта расследования и заключения по акту расследования пищевого отравления.	санитано-гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений. Расследования пищевого отравления.				
	СРОП: Гигиеническая характеристика методов консервирования. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг).	Проводить гигиеническое обучение среди работников пищевых объектов. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO3	3/6	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
13.	Лекция. Санитарно-эпидемиологический контроль за строительством пищевых предприятий. Экспертиза архитектурно-строительной, технологической и санитарно-технической части проекта. Оформление заключения по санитарно-эпидемиологической экспертизе проекта.	Экспертиза архитектурной, строительной, технологической и санитарно-технической части проекта. Контроль экспертизы архитектурно-строительной части проекта и экспертизы технологической части проекта.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Права и обязанности должностных лиц комитета санитарно-эпидемиологического контроля по разделу гигиены	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области нутрициологии. Структура	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, рассмотрение проектов.	Устный опрос, тестирование.

	питания. Экспертиза проектов пищевых предприятий. Экспертиза архитектурно-строительной, технологической и санитарно-технической части проекта.	санитарно-эпидемиологическо й службы по разделу нутрициология. Обязанности органов и учреждений санитарно-эпидемиологическо й службы по разделу нутрициология. Заключение экспертизы технологической части проекта. Экспертиза системы водоснабжения пищевых предприятий.				
	СРОП: Формы административно-правовых актов при проведении санитарного контроля за пищевыми объектами. Оценка пояснительного письма к проекту пищевых объектов.	Новые нормативные документы местных органов власти. Локальные нормативные акты. Новые международные нормативные документы.	PO1 PO3 PO4	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационн ых задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
14.	Лекция. Типы организаций общественного питания и их гигиеническая характеристика.	Тип предприятия общественного питания- вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции. Классификация.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)

	Практическое занятие: Схема санитарно-эпидемиологического обследования пищевых предприятий. Методика обследования организаций общественного питания.	Алгоритм санитарно-гигиенического обследования пищевых предприятий Санитарно-гигиенических обследовании предприятий общественного питания.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, составление алгоритма проверки.	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Экспертиза ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта. Оценка разделов проекта по чертежам в области гигиены питания.	Проводить экспертизу ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта.	PO1 PO3 PO4	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
15.	Лекция. Методика исследования продовольственной торговли и рынка.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией объектов торговли и рынка. Методика обследования рынка, продовольственной торговли.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией продовольственного оборудования.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 73.	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Организационные и	Основной государственный	PO1 PO3	3/6	Защита презентации,	Устный опрос, анализ вопросов

	правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	санитарно-эпидемиологический надзор. Цель и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	PO4		составление тестовых заданий и ситуационных задач	и ответов
16.	Лекция. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов.	Методика обследования рынка, продовольственной торговли и предприятий по производству молока и кисломолочных продуктов.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Требования к молокоперерабатывающим объектам, объектам производства готовой молочной продукции.	Методика обследования предприятий по производству молока и кисломолочных продуктов.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 197.	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу организаций общественного питания.	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	PO1 PO3 PO4	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

17.	Лекция. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности и хлебо-булочной промышленности.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией объектов мясоперерабатывающей промышленности. Цель и задача проверки объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий. Санитарно-гигиеническом обследовании объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Методика обследования предприятий мясоперерабатывающей промышленности и предприятий по производству колбасных изделий и объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией объектов мясоперерабатывающей промышленности. Методика обследования предприятий по производству колбасных изделий, рыбохолодильника и хлебокомбината. Цель и задача проверки объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий. Санитарно-гигиеническом обследовании	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 197.	Устный опрос, тестирование.

		объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий.				
	СРОП: Требования к объектам по производству чая.	Обследование в объекте по производству чая и соли. Санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к зданию и производственным отделениям.	PO1 PO3 PO4	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
	Требования к объектам по производству соли.					
18.	Лекция. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости.	Цель и задача проверки объектов по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды. Санитарно-гигиеническое обследование объектов по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды.	PO1 PO3 PO4	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Требования к рыбо, птице перерабатывающим объектам.	Санитарно-гигиенические требования к рыбным, птицеводческим объектам. Методику обследования объектов переработки рыбы, птицы.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 197.	Устный опрос
	СРОП: Требования к производству пищевых концентратов и	Цель и задача обследования предприятий к производству пищевых	PO1 PO2 PO5 PO6	3/6	Защита презентации, составление тестовых заданий и	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	пищевых кислот Требования к объектам по производству дрожжей, желатина.	концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей. санитарно-гигиенических обследовании предприятий к производству пищевых концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей			ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	
19.	Лекция. Санитарно-эпидемиологический контроль за выпуском новых видов материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией.	Государственного санитарного надзора за новой продукцией и технологией ее изготовления.	PO1 PO2 PO5 PO6	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Гигиеническая экспертиза посуды из полимерных материалов. Методика санитарно-микробиологического и санитарно-микробиологического контроля качества пищевых продуктов. Гигиенические требования к полимерным и синтетическим материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.	Качество и безопасность пищевых продуктов. Государственные стандарты по безопасности пищевых продуктов, виды и структура. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)	Устный опрос
	СРОП: Лабораторное исследование проб	Пестициды, нитриты, пищевые добавки.	PO1 PO2 PO5	2/5	Защита презентации, составление	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевых добавок.	Отравление пестицидами, нитритами и пищевыми добавками.	PO6		тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	
20.	Лекция. Санитарно-эпидемиологический контроль над применением пестицидов в сельском хозяйстве. Гигиеническая оценка пищевых добавок, применяемых в РК.	Санитарно-эпидемиологический контроль над применением пестицидов в сельском хозяйстве. Гигиеническая оценка пищевых добавок к продуктам питания, их классификация и характеристика. Гигиенические принципы подхода к применению пищевых добавок.	PO1 PO2 PO5 PO6	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие: Лабораторное исследование проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевых добавок.	Пестициды и их свойства. Гигиеническая классификация пестицидов. Лабораторная экспертиза проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов.	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, работа в малых группах	Устный опрос, тестирование.
	СРОП: Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг).	Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум	PO1 PO2 PO5 PO6	2/5	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11()
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		21 стр. из 32

21.	Рубежный контроль	Оценить знание и навыки обучающиеся по пройденным материалам лекций, практических занятий и СРО, СРОП 11-20 темам.	PO3 PO4 PO5 PO6	2/6	Тестирование	Чек-лист тестирования
-----	-------------------	--	--------------------------	-----	--------------	-----------------------

9. Методы обучения и формы контролей

9.1	Лекции	Обзорная, проблемная лекция, работа с ошибками
9.2	Практические занятия	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning), работа в малых группах, написать схему проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами, PBL (Problem Based Learning).
9.3	СРО/СРОП	Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)
9.4	Рубежный контроль	Тестирование.

10. Критерии оценивания

10.1. Критерии оценивания результатов обучения дисциплины

№ РО	Наименование результатов обучения	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
РО1	Демонстрировать знания и понимание в области здоровое питания, ее особенности осуществления профессиональной деятельности; теоретические и практические основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения и профилактики алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.	1. Не имеет знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Не может объяснить закономерности и принципы организации эффективного питания. 3. Не может комментировать алиментарные заболевания.	1. Знания о физиологической роли и гигиенической важности белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов ограничены. 2. Понимает закономерности и принципы организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний..	1. Хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Владеет закономерностями и принципами организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний, не	1. Очень хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Хорошо владеет закономерностями и принципами организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения, способы

				до конца владеет путями профилактики.	профилактики алиментарных заболеваний.
PO2	Владеет методами гигиенического исследования качества пищевых продуктов, компетентен в вопросах интеграции санитарно-эпидемиологической службы, общественного здравоохранения и менеджмента здравоохранения, умеет осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов.	1. Не может проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевой продукции. 2. Не имеет навыков гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Не умеет писать схематический вариант проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	1. Проводит санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов, но не проявляет активности, нуждается в помощи учителя. 2. Допускает ошибки при проведении гигиенической оценки пищевых продуктов, не соответствует полностью. 3. Допускает ошибки в написании схематического варианта проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	1. Самостоятельно выполняет проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, составляет соответствующее заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Демонстрирует навыки владения методами гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Может показать схематический вариант гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	1. Выполняет санитарно-эпидемиологическую экспертизу продуктов питания на высоком уровне, составляет соответствующее заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Дает заключение о методах гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Полностью владеет схематическим вариантом проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
PO3	Составляет алгоритм проверки и гигиенических рекомендаций по улучшению санитарно-эпидемиологического обследования объектов питания	1. Санитарно-эпидемиологический осмотр пищевых объектов не имеет навыков проведения схематического варианта. 2. Не имеет	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм допускает ошибки при написании варианта схемы. 2. Имеет	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм при написании схематического варианта показывает хорошее владение	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм самостоятельно демонстрирует отличные навыки написания схематического

	и осуществляет сбор и интерпретирует информацию по вопросам правильного питания, профилактики пищевых отравлений среди населения.	знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	ограниченные знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	теоретическим материалом, демонстрирует исследовательские навыки и стремление к самостоятельному обучению. 2.Хорошо отражает уровень знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	варианта; анализирует результаты исследования, демонстрируя отличное владение необходимым теоретическим материалом. 2.Очень хорошо демонстрирует знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.
РО4	Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследования объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровья населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во	1.Не может объяснить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Не может дать заключение по улучшению и сохранению здоровья населения не может быть дано как практико-ориентированное предложение.	1.Не может объяснить, но может организовать меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Дает заключение по улучшению и сохранению здоровья населения в качестве практико-ориентированно	1. Знает меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Выводы по улучшению и сохранению здоровья населения могут быть дополнены заключением как практико-ориентированным предложением.	1.Оценить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Может дать правильную оценку выводам, представленным в качестве практико-ориентированного предложения, заключения по улучшению и сохранению здоровья населения.

	время обследовании объектов, по улучшению и сохранению здоровья населения.		го предложения.		
PO5	Осуществляет сбор и интерпретирует население о роли качества пищевых продуктов в возникновении и распространении различных заболеваний.	1. Не имеет представления о роли качества продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Не может организовать мониторинг качества и безопасности продуктов питания.	1. Понятие о роли качества продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний ограничено. 2. Допускает ошибки в организации мониторинга качества и безопасности продуктов питания.	1. Хорошо отражает уровень знаний о роли качества продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Знает способы проведения мониторинга качества и безопасности продуктов питания.	1. Очень хорошо демонстрирует знания о роли качества продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Может организовать мониторинг качества и безопасности продуктов питания.
PO6	Интерпретирует и внедряет последние научные достижения в области питания; организует мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, публикует совместные научные и обзорные статьи по выбранной теме нутрициология.	1. Не умеет анализировать научные статьи по заданной теме по гигиене питания.	1. Проводит ограниченный анализ научных статей по данной теме по гигиене пищевых продуктов.	1. Требуется помощи учителя в проведении анализа научных статей по заданной теме по гигиене питания.	1. Может проводить анализ научных статей по данной теме по гигиене пищевых продуктов.

10.2 Критерии оценивания результатов обучения дисциплины

Чек-лист для практического занятия

ОҢТҮСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11()
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		25 стр. из 32

Решение ситуационных задач					
№	Отлично (90-100 %)	Хорошо (70-89 %)	Удовлетворительно (50-69 %)	Неудовлетворительно (25-49 %)	
1	Принимал активное участие в работе, проявлял реалистическое мышление, проявлял глубокие знания в освоении темы, использовал в обсуждении научные достижения других дисциплин.	Принимал активное участие в работе, показал владение темой, допускал принципиальные недоразумения или незначительные ошибки, которые исправлял сам студент.	Неактивен в процессе работы, допустил недоразумения или ошибки. столкнулся с большими трудностями в систематизации материалов.	Не участвовал в работе с группой, допускал принципиальные недоразумения в ответе преподавателю, не использовал научную терминологию в ответе.	
Чек-лист для оценивания устного опроса					
	Критерий	Отлично (90 - 100%)	Хорошо (70-89%)	Удовлетво ритель но (50-69%)	Неудовлетворительно (<50)
1	Знание основных терминов и определений по рассматриваемой теме	30-35	15-20	10-19	<6
2	Знание основных вопросов по рассматриваемой теме	25-30	20-10	15-20	<6
3	Применение различных методов и умение определять взаимосвязь рассматриваемой темы с другими предметами, приводить конкретные практические примеры	20-25	15-30	15-20	<6
4	Ссылки на нормативные документы при ответе, дополнительный конспект	15-10	20-29	10-10	0-2
Чек-лист для СРО					
Чек-лист для составленных ситуационных задач					
№	Критерий оценки	Отлично (90-100 %)	Хорошо (70-89 %)	Удовлетвор ительно (50-69 %)	Неудовлетворитель но (25-49%)
1.	А 4, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, количество задач не менее 5, количество	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8

	заданий не менее 5.				
2.	Задачи соответствуют заданной теме, ситуации и факты, поставленные вопросы являются общепонятными.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
3.	Имеет профессиональную терминологию, по теме использованы нормативно-правовые документы и СанП.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
4.	Количество литературы не менее 5-6, охватывающих последние 5 лет. задачи имеют ответы, правильно составлены.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
5.	Умение четко, грамотно, аргументированно отчитываться, используя научную терминологию.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8

Чек-лист для оценки составленных тестовых заданий

	Оценка	Критерий оценки
1	Отлично А (95-100%)	Тестовые задания содержат 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Тестовые задания составлены лексически грамотно. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Содержание теста имеется только одну законченную мысль и верно отмечены правильные ответы. Использование нормативных документов, а также новых научно-статистических материалов по данной теме.
	А- (90-94%)	Тестовые задания содержат 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Тестовые задания составлены лексически грамотно. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Содержание теста имеется только одну законченную мысль и верно отмечены правильные ответы.
2.	Хорошо В+ (85-89%)	Тестовые задания содержат 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Верно отмечены правильные ответы. При составлении вопросов использованы слова «иногда», «всегда», «никогда», «часто».
	В (80-84%)	Тестовые задания содержат не менее 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Однотипные и адекватные варианты ответов. Имеется алгоритм ответов и верно отмечены правильные ответы.

		При составлении допущено орфографические ошибки.
	B- (75-79%).	Тестовые задания содержат 18 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Однотипные и адекватные варианты ответов. Имеется алгоритм ответов и верно отмечены правильные ответы. При составлении допущено грамматические ошибки.
	C+ (70-74%)	Тестовые задания содержат 16 вопросов и сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. При составлении допущено грамматические ошибки. Верно отмечены правильные ответы. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
3.	Удовлетворительно C (65-69%)	Тестовые задания содержат 15 вопросов и сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, неконкретно. Тестовые задания составлена лексический неграмотно. Верно отмечены правильные ответы. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
	C- (60-64%)	Тестовые задания содержат 15 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
	D+ (55-59%)	Тестовые задания содержат 12 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно. В задании имеется только 3 вариантов ответа. В ответах задания содержатся «все ответы верны/все ответы не верны» и «все выше перечисленное/все ниже перечисленное». Некоторые задания не соответствует теме.
	D – (50-54)	Тестовые задания содержат 12 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, неконкретно. Не все верные ответы отмечены правильно
4.	Неудовлетворительно FX (25-49%)	Тестовые задания содержат 10 вопросов. Несодержательная основа текста, нечеткая постановка вопроса. Неоднотипные варианты ответов, не имеется алгоритма ответов. Тесты сданы несвоевременно.
	F (0-24%)	Тесты не составлены.
	Подготовка и защита презентации	
1.	Отлично A (95-100%) A- (90-94%)	Ставится в том случае, если обучающиеся во время презентации не допустил каких-либо ошибок, неточностей. Ориентируется в теориях, концепциях и направлениях по изучаемой теме и дает им оценку, использует научные достижения. Содержание и оформление соответствует требованиям предъявляемых к выполнению презентации. Количество слайдов по теме 20.
2.	Хорошо B+(85-89) B (80-84) B- (75-79) C+ (70-74%)	Ставится в том случае, если обучающиеся во время презентации не допустил грубых ошибок, допускал непринципиальные неточности или принципиальные ошибки, исправленные самим обучающимся, сумел систематизировать материал с помощью преподавателя. По содержанию и оформлению презентации имеется незначительные ошибки. Количество слайдов по теме 20-15.

3.	Удовлетворительно C (65-69%) C- (60-64%)	Ставится в том случае, если обучающийся во время презентации допускал неточности и не принципиальные ошибки, ограничивался только учебной литературой, указанной преподавателем, испытывал большие затруднения в систематизации материала. По содержанию и оформлению презентации имеются значительные замечания. Количество слайдов по теме менее 15.
	D+ (55-59%) D- (50-54%)	Ставится в том случае, если обучающийся во время презентации допускал принципиальные ошибки, не умеет использовать научную терминологию дисциплины, докладывал с логическими ошибками. По содержанию и оформлению презентации имеются значительные ошибки. Количество слайдов по теме 10.
4.	Неудовлетворительно FX (25-49%)	Содержание презентации не полностью соответствует выбранной тематике. По содержанию и оформлению презентации имеются грубые ошибки. Количество слайдов по теме менее 10.
	F (0-24%)	Презентация не подготовлена.
Анализ научных статей (элементы RBL- research-based learning)		
№	Оценка	Критерии оценки
1.	Отлично (95 – 100%) (90 – 94%)	Выбор базы данных источников обзора научной литературы. Определение целей и задачи. Планирование поиска и методики анализа. Проведение анализа 5 научных статей. В анализе отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Получение выводов по теме. Предложение рекомендации для решения данной проблемы. Анализировано не менее 5 научных статей. Использование литературы последних 5 лет в количестве не менее 5-7 источников.
2.	Хорошо B+(85-89%) B (80-84%) B- (75-79%) C+ (70-74%)	Выбор базы данных источников обзора научной литературы. Цель и задачи определены. Планировано поиск и методика анализа. В анализе отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Сделанные выводы по теме соответствуют поставленным задачам. Предложены рекомендации для решения данной проблемы. Анализировано 4 научных статей. Использование литературы последних 10 лет в количестве 5 источников.
3.	Удовлетворительно C (65-69%) C- (60-64%) D+ (55-59%) D - (50-54%)	Выбор базы данных источников обзора 2 научной литературы не полный. Поставленная цель и задачи не полностью раскрывают изучаемую тему. Не определена методика анализа. В проведенном анализе не отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Выводы по теме имеются. Рекомендации для решения данной проблемы не соответствуют тематике. Анализировано 3 научные статьи. Использованы литературы последних 10 - 15 лет в количестве не менее 4 источников.
4.	Неудовлетворительно FX (25-49%) F (0-24%)	Анализ 1 научной статьи. В анализе не отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Выводы и рекомендации для решения данной проблемы по теме отсутствуют. Использованы литературы последних 15 - 20 лет в количестве не менее 3 источников.

ONTUSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	044-59/11()
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»	29 стр. из 32

	Анализ научных статей не проведено.
--	-------------------------------------

Промежуточная аттестация		
Форма контроля	Оценка	Критерии оценки
Тестирование	«Отлично» Соответствует оценкам: А (4,0; 95-100%); А- (3,67; 90-94%)	90-100% правильных ответов.
	«Хорошо» Соответствует оценкам: В+ (3,33; 85-89%); В (3,0; 80-84%); В- (2,67; 75-79%); С+ (2,33; 70-74%)	70-89% правильных ответов.
	«Удовлетворительно» Соответствует оценкам: С (2,0; 65-69%); С-(1,67; 60-64%); Д+ (1,33; 55-59%); Д - (1,0; 50-54%)	50-69% правильных ответов.
	«Неудовлетворительно» FX (0,5; 25-49%); F (0; 0-24%)	Менее 50% правильных ответов.

Многобалльная система оценка знаний			
Оценка по буквенной системе	Цифровой эквивалент баллов	Процентное содержание	Оценка по традиционной системе
А	4,0	95-100	Отлично
А -	3,67	90-94	
В +	3,33	85-89	Хорошо
В	3,0	80-84	
В -	2,67	75-79	
С +	2,33	70-74	
С	2,0	65-69	Удовлетворительно
С -	1,67	60-64	
Д+	1,33	55-59	
Д-	1,0	50-54	
FX	0,5	25-49	Неудовлетворительно
F	0	0-24	

11.	Учебные ресурсы	
№	Название	Ссылка
1	Репозиторий ЮКМА	http://lib.ukma.kz/repository/
2	Республиканская межвузовская электронная библиотека	http://rmebrk.kz/
3	Консультант студента	http://www.studmedlib.ru/
4	Открытый университет Казахстана	https://openu.kz/kz
5	Закон (доступ в справочно - информационном секторе)	https://zan.kz/ru
6	Параграф	https://online.zakon.kz/Medicine/
7	Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/
8	Ашық кітапхана	https://kitap.kz/
9	Thomson Reuters	www.webofknowledge.com
10	ScienceDirect	http://www.sciencedirect.com/
11	Scopus	https://www.scopus.com/

QONTUSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология» Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11() 30 стр. из 32

Электронные учебники	1. Гринкевич А.М., Лазарев Г.Ю. «Детское питание» - М: Равновесие, 2006 г, (CD-ROM).
----------------------	--

Литература

Основная:

1. Основы здорового питания людей пожилого и старческого возраста/С.А.,Искакова. Абдуллаева Эверо, 2014
2. Основы здорового питания школьников/А.А. Абдулдаева Досжанова –Эверо.2014

Дополнительная:

1. Тағам гигиенасындағы зерттеу әдістері : оқу- әдістемелік құрал = Методы исследования в гигиене питания: учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т.б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Абдуллаева, А. А. Оқушылардың салауатты тамақтану негіздері әдістемелік оқу құралы = Основы здорового питания школьников : методическое пособие Алматы : Эверо, 2014. - 114 бет
3. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.
4. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

12. Политика дисциплины

Требования, предъявляемые к обучающимся, посещаемость, поведения и т.д.

- При отсутствии активности и при невыполнении задании применяются меры наказания и снижается балл по практическому занятию.
- Иметь представление о теме предстоящей лекции, быть готовым к обратной связи на лекции.
- Уметь работать в команде.
- Обязательное выполнение СРО в установленное время по графику.
- Сдача рубежного контроля в установленное время.
- Активное участие студентов в научно-исследовательской работе и в мероприятиях кафедры по усовершенствованию учебно-методического процесса.
- Соблюдать технику безопасности в аудитории;
- Рубежный контроль знаний студентов проводится не менее двух раз в течение одного академического периода на 10/ 20 днях теоретического обучения с постановлением итогов рубежных контролей в учебный журнал успеваемости и электронный журнал с учетом штрафных баллов за пропуски лекций (пропуски лекций в виде штрафных баллов отнимаются из оценок рубежного контроля). Штрафной балл за пропуск 1 лекции составляет 2,0 балл, отнимается от рубежного контроля. Обучающий, не явившийся на рубежный контроль без уважительной причины не допускается к сдаче экзамена по дисциплине. Итоги рубежного контроля предоставляются в деканат в виде рапорта до конца контрольной недели.
- Оценка СРО выставляется на занятиях СРОП согласно расписанию в учебный журнал успеваемости и электронный журнал с учетом штрафных баллов за пропуски занятий СРОП (пропуски занятий СРОП в виде штрафных баллов отнимаются из оценок СРО). Штрафной балл за пропуск 1 занятия СРОП составляет 2,0 балла.
- Рейтинг допуска к экзамену складывается из среднего балла лекций, практического занятия, СРО, рубежного контроля.
- Студент, не набравший проходной балл (50%) по одному из видов контролей (текущий контроль, рубежный контроль №1 и/или №2) не допускается к экзамену по дисциплине.
- В случае не своевременной сдачи СРО студент получает 0 баллов.

13. Академическая политика, основанная на моральных и этических ценностях академии

Академическая политика. П. 4 Кодекс чести обучающихся

Политика выставления оценок по дисциплине.

ОҢТҮСТІК ҚАЗАҚСТАН МЕДИЦИНА АКАДЕМИЯСЫ «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	044-59/11 ()
Рабочая учебная программа дисциплины (Сyllabus) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»	31 стр. из 32

Итоговая оценка (ИО) обучающихся по завершению курса складывается из суммы оценки рейтинга допуск (ОРД) и оценки итоговая контроль (ОИК) и выставляется согласно бально-рейтинговой буквенной системе

$$\text{ИО} = \text{ОРД} + \text{ОИК}$$

Оценки рейтинга допуск (ОРД) арвна 61баллы или 60% и включает оценку текущего контроля (ОТК) и оценку рубежного контроля (ОРК)

Оценки текущего контроля (ОТК) представляет собой среднего оценку практического занятия и СРО.

Оценку рубежного контроля (ОРК) представляет собой среднего оценку двух рубежных контролей.

Оценки рейтинга допуск (ОРД) 60баллов высчитывается по формуле,

$$\text{ОРК ср} \times 0,2 + \text{ОТК ср} \times 0,4$$

Итоговой контроль (ИК) проводится по формуле тестирования и обучающийся может получить 40 баллов или 40% общей оценка

При тестировани обучающемся предлагается 50 вопросов.

Расчет итогового контроля производится следующим образом; если

Обучающийся ответил на 45 вапросов из 50,то это составляет 90%

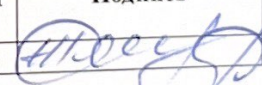
$$90 \times 0,4 = 36 \text{ баллов}$$

Итоговая оценка подсчитывается в случае, если обучающийся имеет положительные оценки как по рейтингу допуска (РД)=50 баллов или 30% и более, так и по итоговому контролю (ИК)=20 баллов или 20% и более

Итоговая оценка (ИО) (100баллов) = $\text{ОРК ср} \times 0,2 + \text{ОТК ср} \times 0,4 + (\text{ИК}) \times 0,4$ обучающийся получивший неудовлетворительную оценку за один из видов контролей (РК, РК_I, ТК_{ср}) к экзамену не допускается.

Штрафные баллы отнимаются от средней оценки текущего контроля.

14. Утверждение и пересмотр.

Дата утверждения на кафедре	Протокол № <u>10</u>	ФИО заведующего	Подпись
	<u>25.05.2023</u>	Утепов П.Д.	
Дата утверждения на КОП	Протокол № <u>10</u>	ФИО председателя КОП	Подпись
	<u>09.06.2023</u>	Сарсенбаева Г.Ж.	

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SKMA — 1979 —	SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»			044-59/11()
Рабочая учебная программа дисциплины(Силлабус) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			32 стр. из 32