

ОНТУСТІК ҚАЗАҚСТАН МЕДИЦИНА АКАДЕМИЯСЫ «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		044 -59/11 ()
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы (Силлабус)		32 беттің 16-еті

**ТҮПНҰСҚА
ОРИГИНАЛ**

«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу
бағдарламасы (Силлабус)
6B10105 «Қоғамдық денсаулық сақтау» Білім беру бағдарламасы

1.	Пән туралы жалпы мағлұмат		
1.1	Пән коды: DTTOQ 4306	1.6	Оқу жылы: 2023-2024
1.2	Пән атауы: Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	1.7	Курсы: 4
1.3	Реквизитке дейінгі: Қоршаған орта гигиенасы	1.8	Семестрі: 8
1.4	Реквизиттен кейінгі: магистратура пәндері.	1.9	Кредит саны (ECTS): 8
1.5	Циклі: БИП	1.10	Компонент: ЖК
2.	Пәннің мазмұны (50 сөзден көп емес)		
Рационалды және теңдестірілген тамақтанудың физиологиялық және гигиеналық негіздері, оларды ұйымдастыруға қойылатын гигиеналық талаптар. Азық-түлік сапасын бағалау. Гендік модификацияланған ағзалар. Тамақ кәсіпорындарына қойылатын жалпы гигиеналық талаптар. Тамақ кәсіпорындарын санитарлық-эпидемиологиялық тексеру сызбасы. Тамақ кәсіпорындарының санитарлық жағдайын бақылау. Тағам өнімдерін стандарттау, оның гигиеналық және құқықтық маңызы.			
3.	Жиынтық бағалау нысаны		
3.1	Тестілеу	3.5	Курстық
3.2	Жазбаша	3.6	Эссе
3.3	Ауызша	3.7	Жоба
3.4	ОҚКЕ/ ОҚТЕ немесе Тәжірибелік дағдыларды қабылдау	3.8	Басқа (көрсету)
4.	Пәннің мақсаты		
«Қоғамдық денсаулық сақтау» мамандығы бойынша болашақ жоғары білікті мамандарға дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында білімдерін қалыптастыру.			
5.	Оқытудың соңғы нәтижелері (пәннің ОН)		
ОН1	Тағамтану саласындағы білімі мен түсінігін көрсету, оның кәсіби қызметін жүзеге асыру ерекшеліктері; халықтың әртүрлі жас және кәсіби топтарының тиімді тамақтануының теориялық және практикалық негіздері және жұқпалы және жұқпалы емес табиғаттың алиментарлы ауруларының алдын алады.		
ОН2	Тағам өнімдерінің сапасын гигиеналық зерттеу әдістерін меңгереді, санитариялық-эпидемиологиялық қызметті, қоғамдық денсаулық сақтау мен денсаулық сақтау менеджментін интеграциялау мәселелерінде құзыретті, тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауды жүзеге асыра алады.		
ОН3	Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеруді жақсарту бойынша гигиеналық ұсыныстар мен тексеру алгоритмдерін құрастырады және тұрғындар арасында тағамнан уланудың алдын алу, дұрыс тамақтану сұрақтары бойынша мәліметтерді жинайды және түсіндіреді;		
ОН4	Қоғамдық тамақтану нысандарын тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою бойынша, халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныстар түрінде құрастырады. Тұрғындардың денсаулығын		

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		044 -59/11 ()
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы (Силлабус)		32 беттің 26еті

	сақтау және жақсарту үшін нысандарды тексеру барысында анықталған кемшіліктерді жою арқылы ұсыныс ретінде қорытынды құрастырады;					
ОН5	Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлін түсіндіреді және жинақтайды; азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастырады;					
ОН6	Тағамтану ғылымы саласындағы соңғы ғылыми жетістіктерді түсіндіреді және енгізеді; тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми және әдеби шолу мақалаларын бірлесіп жариялайды.					
5.1	Пәннің ОН	Пәннің ОН-мен байланысты БББ оқыту нәтижелері				
	ОН1 ОН2	ОН4 Қоғамдық денсаулық сақтау және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы үшін практикалық міндеттерді шешу кезінде денсаулық сақтау мекемелерін басқаруды ұйымдастырудың әртүрлі әдістері мен тәсілдерін қолданады.				
	ОН5 ОН6	ОН5 Санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылықты қамтамасыз етуге және эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізуге қатыса отырып, денсаулық нәтижелерін анықтау үшін деректерді жинау кезінде стандарттарды қолданады.				
	ОН3 ОН4	ОН8 Әлеуметтік-экономикалық ортадағы өзгерістердің негізгі тенденцияларын анықтай отырып, қоғамдық денсаулық сақтау және халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қызметті ағымдағы және алдын ала қадағалауды, бағалауды және түзетуді жүргізеді.				
6.	Пән туралы толық ақпарат					
6.1	Өтетін орны (ғимарат, аудитория): ОңтүстікҚазақстан медициналық академиясы, Әл-Фараби алаңы-3,IV ғимарат, 3-4 -қабат, аудитория. Телефоны (АТС) 40 82 22 (312). Электронный адрес: gigienakafedra@mail.ru					
6.2	Сағат саны	Дәріс	Тәжір. сабақ	Зерт. сабақ.	ОБӨЖ	БӨЖ
		20	60	-	48	112
7.	Оқытушылар туралы мәліметтер					
№	Т.А.Ж.	Дәрежесі мен лауазымы	Электрондық мекен-жайы	Ғылыми қызығушылықтары және т.б	Жетістіктері	
1.	Утепов Пархат Дүйсенбаевич	м.ғ.к., доцент м.а. кафедра меңгерушісі	utepov.parkhat@mail.ru	Эпидемиология	Халықаралық және республикалық деңгейдегі 51 мақаланың авторы	
2.	Долтаева Бибігүл Зайдуллақызы	м.ғ.к., профессор м.а.	doltaeva68@mail.ru	Қазіргі кездегі балалар мен жасөспірімдердің денсаулық жағдайы мен дене дамуын зерттеу.	Халықаралық және республикалық деңгейдегі 45 мақаланың авторы, 1 әдістемелік құралдың авторы.	
3.	Ескерова Сара Устемировна	м.ғ.к., доцент, аға оқытушы	sarahesu@mail.ru	Коммуналды гигиена	Халықаралық және республикалық деңгейдегі 60	

					мақаланың авторы	
4.	Байконсова Лаура Омаровна	медицина ғыл. магистрі, аға оқытушы	lauritta1988@ mail.ru	Тағам гигиенасы	Халықаралық және республикалық деңгейдегі	20 мақаланың авторы
8. Тақырыптық жоспар						
Апта/күн	Тақырып атауы	Пәннің қысқаша мазмұны	Пәннің ОН	Сағат саны	Оқыту технологияс ының формасы/ әдістері	Бағалау әдістері/ формалары
1.	Дәріс. Қазақстанда тамақтану ғылымының дамуы. Белоктық тамақтану проблемасының гигиеналық аспектілері. Тамақтануда майлар проблемасының гигиеналық аспектілері	Ақуыздар, майлардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Ақуыз, майларға ағзаның физиологиялық- гигиеналық қажеттіліктері.	ОН1	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ- жауап)
	Тәжірибелік сабақ Тағам гигиенасы. Пәні, мазмұны, міндеттері, әдістері. Энергия шығындары мен тағамның энергиялық құндылығы. Энергиялық баланс.	Кіріспе, тамақтану гигиенасы-дені сау және науқас адамның тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптері. Ағзаның энергияға және негізгі нутриенттерге қажеттілігін, халықтың тамақтануын зерттеудің нақты және сауалнамалық әдістері.	ОН1	3	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning)	Ауызша сұрау, тестілеу
	ОБӨЖ. Қазақстан халқы үшін ақуыздың тағамдық проблемаларын шешудің негізгі жолдары. Халықты дәрумендердің жеткілікті мөлшерімен қамтамасыз етудегі	Қазақстан халқының ақуыздық тамақтану мәселелерін шешу жолдарымен танысу.	ОН1 ОН2	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмалар ын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

	мемлекеттік шаралар. Ағзаның тәуліктік энергия шығындарын анықтау әдістемесі. Нутриенттерде және биологиялық белсенді заттарға жеке қажеттілігін есептеу әдістемесі.					
2.	Дәріс. Тамақтануда көмірсулар мен дәрумендер проблемасының гигиеналық аспектілері.	Көмірсулар мен дәрумендердің физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы, көмірсулар мен дәрумендердің адам ағзасындағы маңыздылығы.	ОН1	1	Мәселелік-дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Ақуыздардың, майлардың және көмірсулардың тамақтанудағы маңыздылығы.	Ақуыздар, майлар, көмірсулардың, физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Ақуыз, май, көмірсуларға организмнің физиологиялық-гигиеналық қажеттіліктері.	ОН1	3	Кіші топпен жұмыс	Тесттік бақылау
	ОБӨЖ. Макро- және микроэлементтер. Рационның энергиялық құндылығын анықтау. Студенттердің тәуліктік ас-мәзірін құрастыру. Энергиялық статусты анықтау. Дәрумендік статусты анықтау.	Ағза үшін макро- және микроэлементтердің рөлімен танысу. Рационның энергиялық құндылығын анықтауды үйрену.	ОН1	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
3.	Дәріс. Тамақтануда минералды заттар проблемасының гигиеналық аспектілері. Ұтымды балансты	Минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы;	ОН1	1	Мәселелік-дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	тамақтанудың физиологиялық-гигиеналық негіздері және оларды ұйымдастырудың гигиеналық талаптары.	минералды заттарға организмнің физиологиялық-гигиеналық қажеттіліктері.				
	Тәжірибелік сабақ Дәрумендердің және минералды заттардың тамақтанудағы маңыздылығы. Тамақтану күнделігін толтыру.	Дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Дәрумендердің және минералды заттарға организмнің физиологиялық-гигиеналық қажеттіліктері.	ОН1	3	Кіші топпен жұмыс	Тесттік бақылау
	ОБӨЖ. Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің кезеңдері. Гигиеналық сараптауға азық-түліктердің үлгісін алу әдістемесі. Зерттелген азық-түліктің сапасы бойынша қорытынды құрастыру.	Тамақ өнімдерін гигиеналық сараптаудың кезеңдерін жазу. Зерттеу нәтижелерін гигиеналық нормалармен салыстырып қорытынды жазу.	ОН1 ОН2	3/6	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
4.	Дәріс. Тағам өнімдерінің санитариялық-эпидемиологиялық сараптамасы. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптама негіздері.	Азық-түлік өнімдерінің санитарлық сараптамасы (санитарлық-гигиеналық бағалау) тағамның тағамдық құндылығын немесе адам денсаулығына зиянсыздығын сипаттайтын қасиеттерді анықтауға бағытталған.	ОН1 ОН2	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тағам өнімдерінің	Гигиеналық сараптама	ОН1 ОН2	3	Теориялық мәселелерді	Ауызша сұрау

	гигиеналық сараптама жүргізу сатылары. Гигиеналық сараптама жүргізу үшін тағам өнімдерін сынама алу әдістемелері. Тексерілген тамақтың сапасына қорытынды жасау.	жүргізудің негізгі кезеңдері. Тамақ өнімдеріне гигиеналық сараптама жүргізу тәртібі. Тексеру жүргізу үшін тауарлардың үлгілерін іріктеу нормалары.			талқылау, тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жасау	
	ОБӨЖ. Ұнды гигиеналық сараптау әдістемесі. Жарманы гигиеналық сараптау әдістемесі. Қойма зиянкестерін анықтау әдістемесі. Нанды гигиеналық сараптау әдістемесі. Кептірілген нанды гигиеналық сараптау әдістемесі.	Ұнды гигиеналық сараптау кезеңдерін жазу. Саңырауқұлақ зиянкестерін анықтау әдістемесін жазу. Алдын алу шараларын өңдеу.	ОН1 ОН2	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
5.	Дәріс. Дән және оны өңдеу арқылы алынатын өнімдерге қойылатын гигиеналық талаптар. Сүт және сүт өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптар.	Дәнді және сүт өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Дән, сүт өнімдері және олардың тағамдық құндылығы. Дән мен сүт сапасына қойылатын санитариялық талаптар.	ОН1 ОН2	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Ұн мен жарманың тамақтық және биологиялық құндылығы. Қойма зиянкестерін анықтау әдістемесі. Нан мен кептірілген нанды гигиеналық сараптама әдістемесі. Сүт және сүт өнімдерінің тамақтық және биологиялық құндылығы.	Дәнді және сүт өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Дән, сүт өнімдері және олардың тағамдық құндылығы. Дән мен сүт сапасына қойылатын санитариялық талаптар.	ОН1 ОН2	3	Кіші топпен жұмыс	Тесттік бақылау

	ОБӨЖ. Ұлттық сүт қышқылды өнімдер (айран, құрт, ірімшік, қымыз, шұбат). Сүт және сүт өнімдерінің эпидемиологиялық рөлі. Сүтті гигиеналық сараптау әдістемесі. Тамақтық майларды гигиеналық сараптау әдістемесі.	Қышқыл сүт өнімдері үшін гигиеналық жіктеу схемасын жазу. Сүттің гигиеналық сараптамасын анықтау әдістемесін жазу.	ОН1 ОН2	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
6.	Лекция. Ет және ет өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптар. Балық, балық өнімдері мен теңіз өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптар. Қалбырдағы өнімдерге қойылатын гигиеналық талаптар.	Ет, балық және балық өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Ет, балық және балық өнімдерінің биологиялық және тағамдық құндылығы. Консервіленген өнімдердің сапасына қойылатын санитариялық талаптар.	ОН1 ОН2	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Етті, ет өнімдері мен жартылай пісірілген тағамдарды, шұжық өнімдерін гигиеналық сараптау әдістемесі. Етте трихинелла мен финналардың болуын зерттеу.	Ет және ет өнімдерінің гигиеналық сипаттамасы. Ет, ет өнімдері және шұжық өнімдерінің биологиялық және тағамдық құндылығы. Жартылай фабрикаттардың сапасына қойылатын санитариялық талаптар.	ОН1 ОН2	3	Теориялық мәселелерді талқылау, органолептикалық қасиетін анықтау, SGL (small group learning)	Ауызша сұрау, жағдайлық есепті шешуін бағалау.

	ОБӨЖ. Етті гигиеналық сараптау әдістемесі. Етте трихинелла мен финналардың болуын зерттеу. Шұжық өнімдерін гигиеналық сараптау әдістемесі. Балықты гигиеналық сараптау әдістемесі. Қалбырдағы өнімдерді гигиеналық сараптау әдістемесі.	Етті гигиеналық сараптау әдістемесі бойынша схема жазу. Консервіленген өнімдерді гигиеналық зерттеу әдісін жазу.	ОН1 ОН2	3/6	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
7.	Дәріс. Гендік-модифицирленген өнімдер (ГМӨ).	Генетикалық модифицирленген өнімдерге түсініктеме. ГМӨ зияны мен пайдасы.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	1	Мәселелік-дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Гендік модифицирленген өнімдер (ГМӨ).	Генетикалық модифицирленген өнімдер, ГМӨ құрудың мақсаттары мен әдістері.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning).	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Ауыл шаруашылығында пайдаланатын дәрімен ластанған тағамдарды анықтау әдістемесі.	Ауыл шаруашылығында емдік-профилактикалық және өсімдік стимуляторларын қолданудағы гигиеналық аспектілері.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
8.	Дәріс. Кәсіптік өндірістегі емдік-профилактикалық тамақтану. Ауруханалар мен санаторияларда емдәмдік тамақтану. Қоғамдық тамақтану ұйымдары жүйесіндегі диеталық тағамдар.	ЕПТ мақсаты - денсаулықты нығайту, кәсіби улану мен аурудың алдын-алу.	ОН1 ОН2	1	Қатемен жұмыс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	Тәжірибелік сабақ. Кәсіптік өндірістегі емдік-профилактикалық тамақтану. Ауруханалар мен санаториялардағы емдәмдік тамақтану.	Емдік-профилактикалық тамақтану кәсіби қызмет жағдайында кездесетін адам ағзасына химиялық, физикалық және биологиялық факторлардың жағымсыз әсерлерін болдырмауға бағытталған.	ОН1	3	Кіші топпен жұмыс	Ауызша сұрау.
	ОБӨЖ. Ой-өрісті еңбек пен операторлық іс атқарудағы тамақтану. Дала қосындағы ерекше жағдайларда тамақтану. Экспедицияда жүргенде және тұрақты базадан ұзақ уақытқа алыстап кеткен жағдайдағы тамақтанудың проблемалары.	Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың денсаулық жағдайы. Операторлық, ой-өрісті еңбек кезіндегі тамақтану. Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың энергияға және тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігі.	ОН1	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
9.	Дәріс. Тамақтану улану және оның жіктелуі. Тамақтық токсикоинфекциялар. Тамақтық бактериялық токсикоздар.	Тағамдық токсикоинфекцияны, бактериялық токсикоздардың сипаттамасы. Тамақ токсикоинфекциясының, бактериялық токсикоздардың алдын алу бойынша санитариялық-гигиеналық іс-шаралар.	ОН1 ОН2	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Салқындатқыш алкогольсіз және энергетикалық сусындарды гигиеналық сараптау әдістемесі.	Салқындатқыш алкогольсіз және энергетикалық сусындарға органолептикалық және физикалық-химиялық зерттеу.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning)	Ауызша сұрау.

	ОБӨЖ. Алкогольсіз сусындардың тамақтық және биологиялық құндылығы. Алкогольсіз сусындарға қойылатын гигиеналық талаптар.	Салқындатқыш алкогольсіз және энергетикалық сусындарға органолептикалық және физикалық-химиялық зерттеу. Салқындатқыш алкогольсіз және энергетикалық сусындар үлгісін бағалау.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3/6	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
10.	Дәріс. Микробты емес тамақтан улану. Тамақтан улануды алдын алу.	Тамақтан улану ерекшеліктері, микробты емес тамақтан уланудың жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы. Тамақтан уланудың алдын алу.	ОН1 ОН3	1	Қатемен жұмыс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тамақтық токсикоинфекциялар және тамақтық бактериялық токсикоздар этиологиясы, эпидемиологиясы, клиникасы, диагностикасы).	Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақ улануының алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар. Тамақ улануын зерттеу.	ОН1 ОН3	3	PBL (Problem Based Learning).	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Тамақтан улану сырқатын жоюға бағытталған жедел шараларды, тамақтан улануды талдау актісін, қорытындыны, тамақтан улануды алдын алу бойынша шараларды құрастыру. Халықтың арасында тамақ гигиенасы бойынша білімді насихаттау әдістері мен	Тамақтан улану туралы зерттеу актісін және қорытынды жасау. Тамақтан уланудың алдын алу үшін санитариялық-гигиеналық шараларды өңдеу.	ОН1 ОН3	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

	күралдары.					
	Аралық бақылау	1-10 аптада өткен дәрістердің, практикалық және ОБӨЖ, БӨЖ сабақтардың тақырыптары бойынша білім алушылардың білімі мен дағдыларын бағалау.	ОН1 ОН2 ОН3 ОН5 ОН6		Тестілеу	Тестілеу чек парағы
11.	Дәріс. Тамақтық азық-түліктерді санитариялық қорғау және олардың тамақтық, биологиялық құндылығын және санитариялық-эпидемиологиялық мінсіздігін қамтамасыз етуде маңызы. Тағам өнімдерінің сапасын регламентациялау.	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау, тұтынылу қасиеттерін, тамақтық және энергетикалық құндылығын сипаттайтын ерекшеліктерін бағалау.	ОН1 ОН3	1	Дәріс-шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тамақтық микотоксикоздар және этиологиясы микробты емес тамақтан улану (этиологиясы, эпидемиологиясы, клиникасы, диагностикасы).	Микроб емес этиологияның тағамдық микотоксикоздары және тамақтан улану (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика). Тамақтан улануды тергеу кезеңдері мен әдістері.	ОН1 ОН2	3	PBL (Problem Based Learning).	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
	ОБӨЖ. Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқыту. Санитариялық минимум және оны өткізу әдістері.	Тағам нысандары қызметкерлері арасында гигиеналық оқытуды жүргізу. Консервілерді гигиеналық сараптау әдісін жазу	ОН1 ОН2	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

12.	Дәріс. Тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық бақылау.	Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің тағам гигиена бөлімінің құрылымы.	ОН1 ОН2	1	Мәселелік дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тамақтан улануды талдау кезеңдері мен әдістемесі. Тамақтан уланулардың этиологиясын анықтауда зертханалық критерийлер. Тамақтан улануды алдын алу. Тамақтан улануды талдау актісін және талдау актісі бойынша қорытынды құрастыру.	Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақ улануының алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар. Тамақ улануын зерттеу.	ОН1 ОН3	3	PBL (Problem Based Learning).	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Қалбырлау әдістерінің гигиеналық сипаттамасы. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторингі (әлеуметтік гигиеналық мониторинг).	Тағам нысандары қызметкерлері арасында гигиеналық оқытуды жүргізу. Консервілерді гигиеналық сараптау әдісін жазу	ОН1 ОН3	3/6	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
13.	Дәріс. Тамақ кәсіпорындарының құрылысына жүргізілетін санитариялық-эпидемиологиялық бақылау. Жобаның архитектуралық-құрылыстық, технологиялық және санитариялық-техникалық бөлімдерін сараптау. Жобаның санитариялық-	Жобаның сәулет, құрылыс, технологиялық және санитариялық-техникалық бөлігін сараптау. Жобаның сәулет-құрылыс бөлігінің сараптамасын және жобаның технологиялық бөлігінің сараптамасын бақылау.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	эпидемиологиялық сараптауы бойынша қорытынды толтыру.					
	Тәжірибелік сабақ. Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің тағам гигиенасы бөлімі бойынша лауазымды қызметкерлердің міндеттері мен құқықтары. Тамақ кәсіпорындарының жобаларын сараптау. Жобаның архитектуралы-құрылыстық, технологиялық және санитариялық-техникалық бөлімдерін сараптау.	Тағам гигиена саласындағы мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың ұйымдастырушылық-құқықтық негіздері. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің нутрициология бөлімінің құрылымы. Санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдары мен мекемелерінің нутрициология бөлімінің міндеттері.	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, жобаны қарау.	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Тамақ объектілеріне санитариялық-эпидемиологиялық бақылауды жүргізу кезіндегі әкімшілік-құқықтық актілерін толтыру. Тамақ объектілері жобасына берілетін түсініктеме хатты бағалау.	Жергілікті биліктің жаңа нормативтік құжаттары. Жергілікті нормативтік актілер. Жаңа халықаралық нормативтік құжаттар.	ОН1 ОН3 ОН4	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
14.	Дәріс. Қоғамдық тамақтану ұйымдарының типтері және олардың гигиеналық сипаттамасы.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының түрі - аспаздық өнімнің өзіндік ерекшеліктері бар кәсіпорынның түрі. Кәсіпорындардың жіктелуі.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	Тәжірибелік сабақ. Тамақ кәсіпорындарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру схемасы. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарын тексеру әдістемесі.	Азық-түлік кәсіпорындарын санитарлық-гигиеналық тексеру алгоритмі. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын санитарлық-гигиеналық тексеруден өткізу.	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, тексеру алгоритмін құрастыру	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Учаскенің жағдайлық жоспары мен учаскенің бас жоспарын, архитектуралы-құрылыстық бөлімін сараптау. Тағам гигиенасы саласында сызбалар (чертеж) бойынша жоба бөлімдерін бағалау.	Жобаның ситуациялық және бас жоспарларын, жобаның сәулет-құрылыс бөлігіне сараптама жүргізу.	ОН1 ОН3 ОН4	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
15.	Дәріс. Азық-түлік сауда кәсіпорындарын және базарды тексеру әдістемесі.	Азық-түлік сауда кәсіпорындарын және базарды күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-гигиеналық бақылау. Нарықты, азық-түлік саудасын зерттеу әдістемесі.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тамақ өнімдерін көтерме сақтау және (немесе) өткізу объектілеріне қойылатын талаптар.	Азық-түлік жабдықтарын күтіп ұстау мен пайдалануды санитариялық-гигиеналық бақылау.	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, тағам кәсіпорындарды тексерудің сызба нұсқасын жазу, № 73 бұйрықпен танысу және жұмыс істеу.	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Тағам гигиенасы	Негізгі мемлекеттік санитариялық-	ОН1 ОН3	3/6	Презентация қорғау, тест	Ауызша сұрау,

	саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың құқықтық және ұйымдастыру негіздері.	эпидемиологиялық қадағалау. Тамақтану гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың мақсаты мен міндеттері.	ОН4		тапсырмалар ын және жағдайлық есептерді құрастыру	сұрақ-жауап талдау
16.	Дәріс. Сүт және сүт өнімдері өндірісі ұйымдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.	Сүт және сүт қышқыл өнімдерін өндіру кәсіпорындарын зерттеу әдістемесі.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Сүт өңдеу объектілері, дайын сүт өнімдерін өндіру объектілеріне қойылатын талаптар	Сүт және сүт қышқыл өнімдерін өндіру кәсіпорындарын зерттеу әдістемесі.	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, кәсіпорындар ын тексерудің сызба нұсқасын жазу, № 197 бұйрықпен танысу және жұмыс істеу.	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарындағы жабдықтарға, мүкәмналға, азық-түліктерді салатын материалдар мен бұйымдарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарындағы технологиялық процеске қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық	Азық-түлік өнімдеріне, тағамдық қоспаларға, азық-түлік шикізаттарына, сондай-ақ олармен байланысқа түсетін материалдар мен бұйымдарға және оларды өндіру технологиясына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.	ОН1 ОН3 ОН4	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмалар ын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

	талаптар.					
17.	Дәріс. Ет өңдеуші және нан-тоқаш өндірісі кәсіпорындарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.	Ет өңдеу қондырғыларын ұстауға және пайдалануға арналған санитариялық-гигиеналық бақылау. Нан, нан-тоқаш, макарон өнімдерін өндіретін нысандарды тексерудің мақсаты мен міндеті. Нан, нан-тоқаш, макарон өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерді санитариялық-гигиеналық тексеру.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Ет өңдеуші және шұжық өнімдерін шығаратын кәсіпорындарын және нан, нан-тоқаш, макарон бұйымдарын өндіру жөніндегі объектілерді тексеру әдістемесі.	Ет өңдеу қондырғыларын ұстауға және пайдалануға арналған санитариялық-гигиеналық бақылау. Шұжық, балық өңдеу зауыты мен нан өнімдерін өндіретін кәсіпорындарды тексеру әдістемесі. Нан, нан-тоқаш, макарон өнімдерін өндіретін нысандарды тексерудің мақсаты мен міндеті. Нан, нан-тоқаш, макарон өнімдерін өндіру жөніндегі объектілерді санитариялық-	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, кәсіпорындарын тексерудің сызба нұсқасын жазу, № 197 бұйрықпен танысу және жұмыс істеу.	Ауызша сұрау, тестілеу.

		гигиеналық тексеру.				
	ОБӨЖ. Шай өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар. Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар.	Шай және тұз өндіру объектісінде тексеру. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптар ғимараттарға және өндірістік бөлімшелерге қойылады.	ОН1 ОН3 ОН4	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау
18.	Дәріс. Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ыдыстарға құйылған ауыз суды өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.	Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерді тексерудің мақсаты мен міндеті. Алкоголь өнімдерін, алкогольсіз өнімдерді және ауыз суды өндіру жөніндегі объектілерді санитариялық-гигиеналық тексеру.	ОН1 ОН3 ОН4	1	Мәселелік-дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Балық, құс өңдеу объектілеріне қойылатын талаптар.	Балық, құс шаруашылығы объектілеріне қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар. Балық, құс өңдеу объектілерін тексеру әдістемесі.	ОН1 ОН3 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, кәсіпорындарын тексерудің сызба нұсқасын жазу, № 197 бұйрықпен танысу және жұмыс істеу.	Ауызша сұрау
	ОБӨЖ. Тағамдық концентраттар және тағамдық қышқылдар өндірісіне қойылатын талаптар. Ашытқылар, желатин өндіру жөніндегі	Тамақ концентраттары мен тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарын тексерудің мақсаты мен міндеті ашытқыны өндіру	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3/6	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

	объектілерге қойылатын талаптар.	жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар. Азық-түлік концентраттарын және тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарын қышқылдар және ашытқы өндіру объектілеріне қойылатын талаптар.			мақалаларды талдау (RBL элементі)	
19.	Дәріс. Азық-түлікпен жанасатын материалдар мен бұйымдардың жаңа түрлерін шығару кезінде жүргізілетін санитариялық-эпидемиологиялық бақылау.	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевому сырью, а также контактирующим с ним материалам и изделиям и технологии их производства.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	1	Дәріс-Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Полимерлік материалдардан жасалынған ыдысты гигиеналық сараптау. Азық-түліктердің сапасын санитариялық-микробиологиялық және санитариялық-микологиялық бақылаудың әдістемесі. Азық-түліктермен жанасатын полимерлік және синтетикалық материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар.	Тағамдық азықтардың сапасы мен қауіпсіздігі. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы мемлекеттік стандарттар, түрлері мен құрылымы. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning)	Ауызша сұрау.
	ОБӨЖ. Пестицидтердің қалдық көлеміне ауыл шаруашылық өнімдерінің және тамақтық азық-	Пестицидтер, нитриттер, тағамдық қоспалар. Пестицидтермен, нитриттермен және тағамдық	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы

«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы
(Силлабус)

044 -59/11 ()
32 беттің 19беті

	түліктердің сынамасын зертханалық зерттеу. Тамақтық қоспаларды санитариялық-гигиеналық бақылау.	қоспалармен улану.			құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)	
20.	Дәріс. Ауыл шаруашылығында пайдаланатын пестицидтерге санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жүргізу. ҚР пайдаланылатын тамақтық қоспаларды гигиеналық бағалау.	Ауыл шаруашылығында пестицидтердің қолданылуына санитариялық-эпидемиологиялық бақылау. Тағамдық қоспаларды гигиеналық бағалау, олардың жіктелуі және сипаттамалары.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	1	Мәселелік-дәріс	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Пестицидтердің қалдық көлеміне ауыл шаруашылық өнімдерінің және тамақтық азық-түліктердің сынамасын зертханалық зерттеу. Тамақтық қоспаларды санитариялық-гигиеналық бақылау.	Пестицидтер және олардың қасиеттері. Пестицидтердің гигиеналық жіктелуі. Ауыл шаруашылығы сынамаларының зертханалық сараптамасы қалдық мөлшерлердің құрамына пестицидтер.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	3	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning)	Ауызша сұрау, тестілеу
	ОБӨЖ. Азық-түліктерді қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторингі (әлеуметтік-гигиеналық мониторинг).	Тағам нысандары қызметкерлері арасында гигиеналық оқытуды жүргізу.	ОН1 ОН2 ОН5 ОН6	2/5	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	Ауызша сұрау, сұрақ-жауап талдау

21.	Аралық бақылау	11-20 аптада өткен дәрістердің, практикалық және ОБӨЖ, БӨЖ сабақтардың тақырыптары бойынша білім алушылардың білімі мен дағдыларын бағалау.	ОН3 ОН4 ОН5 ОН6	2/6	Тестілеу	Тексеру парағы
-----	----------------	---	--------------------------	-----	----------	----------------

9.	Оқыту әдістері және бақылау түрлері	
9.1	Дәріс	Дәріс-шолу, мәселелік-дәріс, қатемен жұмыс
9.2	Тәжірбелік сабақ	Теориялық мәселелерді талқылау, SGL (small group learning), кіші топпен жұмыс, тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жасау, кәсіпорындарын тексерудің сызба нұсқасын жазу, бұйрықпен танысу және жұмыс істеу, жобаны қарау, PBL (Problem Based Learning).
9.3	БӨЖ/ОБӨЖ	Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)
9.4	Аралық бақылау	Тестілеу

10. Бағалау критерийлері

10.1. Пәннің оқыту нәтижелерін бағалау критерийлері

№ ОН	Оқыту нәтижелері	Қанағаттанарлықсыз	Қанағаттанарлық	Жақсы	Өте жақсы
ОН1	Тағамтану саласындағы білімі мен түсінігін көрсету, оның кәсіби қызметін жүзеге асыру ерекшеліктері; халықтың әртүрлі жас және кәсіби топтарының тиімді тамақтануының теориялық және практикалық негіздері және	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білімі жоқ. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білімі шектеулі. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін түсінеді.	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білім деңгейін жақсы көрсетеді.	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білім деңгейін өте жақсы көрсетеді.

	жұқпалы және жұқпалы емес табиғаттың алиментарлы ауруларының алдын алады.	мен принциптерін түсіндіре алмайды. 3. Алиментарлық ауруларға түсініктеме бере алмайды.	3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін біледі..	2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін меңгерген. 3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін біледі, алдын алу жолдарын толық меңгермеген.	2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін жақсы меңгерген. 3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін, алдын алу жолдарын, меңгерген.
ОН2	Тағам өнімдерінің сапасын гигиеналық зерттеу әдістерін меңгереді, санитариялық-эпидемиологиялық қызметті, қоғамдық денсаулық сақтау мен денсаулық сақтау менеджментін интеграциялау мәселелерінде құзыретті, тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауды жүзеге асыра	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізе алмайды. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауға дағдысы жоқ. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жазуды білмейді.	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізеді, бірақ белсенділік көрсетпейді, мұғалімнің көмегін қажет етеді. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалау жүргізуде қателіктерге жол береді, толық сәйкес келмейді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жазуда	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізуді өз бетінше орындайды, тиісті қорытынды жасайды және жұмыс нәтижелерін талқылауға белсене қатысады. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалау	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптаманы жоғары деңгейде орындайды, тиісті қорытындылар жасайды және жұмыс нәтижелерін талқылауға белсенді қатысады. 2. Тамақ

	алады.		қателіктерге жол береді.	әдістерін меңгеру дағдыларын көрсетеді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын көрсете алады.	өнімдерін гигиеналық бағалау әдістеріне қорытынды береді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын толық меңгерген.
ОНЗ	Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеруді жақсарту бойынша гигиеналық ұсыныстар мен тексеру алгоритмдерін құрастырады және тұрғындар арасында тағамнан уланудың алдын алу, дұрыс тамақтану сұрақтары бойынша мәліметтерді жинайды және түсіндіреді;	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жүргізу дағдысы жоқ. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білімі жоқ.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазуда қателіктерге жол береді. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білімі шектеулі.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазу кезінде ол теориялық материалдарды жақсы меңгергенін көрсетеді, зерттеушілік дағдыларын және өз бетінше білім алуға ұмтылысын көрсетеді. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазуда тамаша дағдыларды өзі көрсетеді; қажетті теориялық материалды өте жақсы меңгергендігінен көрсете отырып, зерттеу нәтижелерін талдайды; 2. Тамақтан

«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	044 -59/11 ()
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы (Силлабус)	32 беттің 23беті

				және диагностикасы, тамақтануланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білім деңгейін жақсы көрсетеді.	улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтануланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білімін өте жақсы көрсетеді.
--	--	--	--	---	---

ОН4	Қоғамдық тамақтану нысандарын тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою бойынша, халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныстар түрінде құрастырады. Тұрғындардың денсаулығын сақтау және жақсарту үшін нысандарды тексеру барысында анықталған кемшіліктерді жою арқылы ұсыныс ретінде қорытынды құрастырады;	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын түсіндіре алмайды. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды бере алмайды.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын түсіндіре алмайды, бірақ ұйымдастыра алады. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды береді.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын біледі. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды толтыра алады.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын бағалай алады. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде берілген қорытындыларға дұрыс баға бере алады.
ОН5	Өртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлін түсіндіреді және жинақтайды; азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг	1. Өртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы түсінігі жоқ. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне	1. Өртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы түсінігі шектеулі. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастыруда қателіктер жібереді.	1. Өртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы білім деңгейін жақсы көрсетеді.	1. Өртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы білімін өте жақсы көрсетеді. 2. Азық-

QNTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		044 -59/11 ()
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы (Силлабус)		32 беттің 25беті

	ұйымдастырады ;	мониторинг ұйымдастыра алмайды.		2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігін е мониторинг жүргізу жолдарын біледі.	түліктердің сапасына және қауіпсіздігі не мониторинг жүргізуді ұйымдастыра алады.
ОН6	Тағамтану ғылымы саласындағы соңғы ғылыми жетістіктерді түсіндіреді және енгізеді; тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми және әдеби шолу мақалаларын бірлесіп жариялайды.	1. Тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми мақалаларды талдау жасауды білмейді.	1. Тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми мақалаларды шектеулі түрде талдау жасайды.	1. Тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми мақалаларды талдау жүргізуде мұғалімнің көмегін қажет етеді.	1. Тағам гигиенасынан берілген тақырып бойынша ғылыми мақалаларды талдау жүргізе алады.

10.2 Оқыту әдістері мен технологияларын бағалау критерийлері

Практикалық сабаққа арналған тексеру парағы					
Жағдайлық есептер шығару бойынша тексеру парағы					
№	Өте жақсы (90-100 %)	Жақсы (70-89 %)	Қанағаттанарлық (50-69 %)	Қанағаттанарлық сыз (25-49 %)	
1	Жұмысқа белсенді қатысты, шынайы ойлау қабілетін көрсетті, тақырыпты меңгеруде терең білім көрсетіп, талқылауда басқа пәндердің ғылыми жетістіктерін қолданды.	Жұмысқа белсенді қатысты, тақырыпты меңгергенін көрсетті, қағидасыз түсінбеушіліктер не болмашы қате жіберіп, оны студенттің өзі дұрыстады.	Жұмыс барысында белсенді емес, түсінбеушіліктер не қате жіберіп, материалдарды жүйелендіруде үлкен қиындықтарға тап болды.	Топпен бірге жұмысқа қатыспады, оқытушыға жауап беруде қағидалы түсінбеушіліктер жіберіп, жауап беруде ғылыми терминологияны қолданбады	
Ауызша сұрауды бағалауға арналған тексеру парағы					
№	Бағалау критерийлері	Өте жақсы	Жақсы (70-89%)	Қанағаттанарлық	Қанағаттанарлықсыз

«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы

«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы
(Силлабус)

044 -59/11 ()
32 беттің 26беті

		(90-100%)		(50-69%)	(<50)
1.	Қарастырылатын тақырып бойынша негізгі терминдер мен анықтамаларды білу.	30-35	15-20	10-19	<6
2.	Медициналық қызмет көрсетудің негізгі қағидаттарын білу.	25-30	20-10	15-20	<6
3.	Қарастырылатын тақырыптың болашақ мамандықпен өзара байланысын анықтай білу, нақты практикалық мысалдар келтіре білу.	20-25	15-30	15-20	<6
4.	Жауап беру кезіндегі қосымша әдеби дереккөздерге сілтемелер, қосымша конспект, медициналық жарияланымдарды талдау	15-10	20-29	10-10	0-2

БӨЖ арналған тексеру парағы

Жағдайлық есептерді құрастыру бойынша тексеру парағы

№	Бағалау критерийлері	Өте жақсы (90-100%)	Жақсы (70-89%)	Қанағаттана рлық (50-69%)	Қанағаттана рлықсыз (25-49%)
1.	А 4, қаріп Times New Roman, шрифт өлшемі 14, есептер саны 5, тапсырмалар саны 3-4 кем емес.	18-20	14-17,8	10-1,8	0-9,8
2.	Есептер берілген тақырыпқа сай, жағдай мен фактілер, қойылған сұрақтар жалпыға түсінікті.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
3.	Кәсіби терминологиясы бар, тақырыпқа сай нормативтік-құқықтық құжаттар мен СанҚ қолданылған.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
4.	Әдебиеттер саны 5-6 кем емес, соңғы 5 жылды қамтиды. Есеп	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8

	тердің жауаптары бар, дұрыс құрастырылған.				
5.	Ғылыми терминологияны қолдана отырып, нақты, сауатты, дәлелді түрде есеп бере білу.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
Құрастырылған тест тапсырмаларын бағалау					
№	Бағасы	Бағалау критерийлері			
1.	Өте жақсы А (95-100%)	Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Тест тапсырмалары лексикалық сауатты құрастырылған. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Тесттің мазмұны тек бір толық ойға ие және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Нормативтік құжаттарды, сондай-ақ осы тақырып бойынша жаңа ғылыми-статистикалық материалдарды пайдалану.			
	А- (90-94%)	Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Тест тапсырмалары лексикалық сауатты құрастырылған. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Тесттің мазмұны тек бір толық ойға ие және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген.			
2.	Жақсы В+ (85-89%)	Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Сұрақтарды құрастыруда "кейде", "әрқашан", "ешқашан", "жиі"сөздері қолданылады.			
	В (80-84%)	Тест тапсырмалары кемінде 20 сұрақтан тұрады. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Жауаптардың бірдей және барабар нұсқалары. Жауаптар алгоритмі бар және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді.			
	В- (75-79%)	Тест тапсырмалары кемінде 18 сұрақтан тұрады және белгіленген мерзімде тапсырылған. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді. Дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар.			
	С+ (70-74%)	Тест тапсырмалары 16 сұрақтан тұрады және белгіленген мерзімде тапсырылған. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді. Дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар.			

3.	Қанағаттанарлық C (65-69%)	Тест тапсырмаларында 15 сұрақ болады. Тесттер уақтылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар.
	C- (60-64%)	Тест тапсырмаларында 15 сұрақ болады. Тесттер уақтылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 3 нұсқасы бар. Тапсырманың жауаптарында "барлық жауаптар дұрыс/барлық жауаптар дұрыс емес" және "жоғарыда айтылғандардың бәрі/төменде айтылғандардың бәрі" бар.
	D+ (55-59%)	Тест тапсырмаларында 12 сұрақ болады. Тесттер уақтылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 3 нұсқасы бар. Тапсырма сұрақ түрінде жасалады. Кейбір тапсырмалар тақырыпқа сәйкес келмейді.
	D – (50-54)	Тест тапсырмаларында 12 сұрақ бар. Тесттер уақтылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, нақты емес. Барлық дұрыс жауаптар дұрыс белгіленбеген.
4.	Қанағаттанарлықсыз FX (25-49%)	Тест тапсырмаларында 10-нан кем сұрақ бар. Мәтіннің мазмұны жоқ, сұрақтың тұжырымы анық емес. Жауаптарда бір тұтастық және жауап алгоритмі жоқ. Уақтылы тапсырылмаған.
	F(0-24%)	Тесттер құрастырылмаған.
Презентацияны дайындау және қорғау		
1.	Өте жақсы A (95-100%) A- (90-94%)	Егер де білім алушы презентация кезінде ешқандай қателік пән дәлсіздік жібермесе. Тақырып бойынша теорияларды, концепция мен бағыттарды білсе және оларға баға бере білсе, ғылыми жетістіктерді келтіргенде. Мазмұны мен безендірілуі презентацияға қойылатын талапқа сай болғанда. Тақырып бойынша дайындалған слайдтар саны 20 болғанда.
2.	Жақсы B+ (85-89%) B (80-84%) B- (75-79%) C+ (70-74%)	Егер де білім алушы презентация кезінде айтарлықтай емес қателік пен айтарлықтай емес дәлсіздік жіберсе немесе қағидалық қателік жіберіп, оны білім алушы өзі түзесе, материалды оқытушының көмегімен жүйелей білгенде. Мазмұны мен безендірілуінде презентацияға қойылатын талаптан сәл ғана ауытқу болғанда. Тақырып бойынша дайындалған слайдтар саны 20-15 болғанда.

3.	Қанағаттанарлық C (65-69%) C- (60-64%)	Егер де білім алушы презентация кезінде айтарлықтай дәлсіздік жібергенде немесе қағидалық қателік жіберіп, оқытушы айтқан негізгі әдебиттермен ғана шектелгенде, материалды жүйелей алмағанда. Мазмұны мен безендірілуінде презентацияға қойылатын талаптан айтарлықтай ауытқушылық болғанда. Презентацияның мазмұны тақырыпқа сай келмегенде. Дайындалған слайдтар саны 15-тен кем болғанда.
	D+ (50-54%) D (50-54%)	Егер де білім алушы презентация кезінде қағидалық қателік жіберсе, ғылыми терминологияны қолдана алмағанда, логикалық қатемен баяндағанда. Мазмұны мен безендірілуінде презентацияға қойылатын талаптан айтарлықтай ауытқушылық болғанда. Презентацияның мазмұны тақырыпқа сай келмегенде. Тақырып бойынша слайдтар саны 10 болғанда.
4.	Қанағаттанарлықсыз FX (25-49%) F(0-24%)	Презентацияның мазмұны таңдалған тақырыпқа сай емес. Мазмұны мен безендірілуінде талаптан айтарлықтай қате болғанда. Дайындалған слайдтар саны 10-нан кем болғанда. Презентацияны дайындалмағанда.
Ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі - research-based learning)		
№	Бағасы	Бағалау критерийлері
1.	Өте жақсы A (95 – 100%) A - (90 – 94%)	Ғылыми әдебиеттерді шолу көздерінің мәліметтер базасын таңдады. Мақсаттар мен міндеттерді анықтады. Іздеуді жоспарлау және талдау әдістерін көрсетті. Ғылыми мақалаларға талдау жүргізді. Талдайтын тақырыптың негізгі мәселелері мен сұрақтары бойынша зерттеу нәтижелерін көрсетеді. Тақырып бойынша қорытынды жасады. 5 кем емес ғылыми мақалаларды талдады. Осы мәселені шешу үшін ұсыныс берді. Соңғы 5 жылдағы кем дегенде 5-7 әдебиетті пайдаланды.
2.	Жақсы B + (85-89%) B (80 – 84%) B- (75 - 79%) C+ (70-74%)	Ғылыми әдебиеттерді шолу көздерінің мәліметтер базасын таңдады. Мақсат пен міндеттерді анықтады. Іздеу және талдау әдістерін жоспарлады. Талданатын тақырыптың негізгі мәселелері мен сұрақтары бойынша зерттеу нәтижелерін көрсетті. Тақырып бойынша жасалған тұжырымдар қойылған міндеттерге сәйкес келеді. Тақырып бойынша қорытынды жасады. 4 ғылыми мақаланы талдады. Бұл мәселені шешу үшін ұсыныстар берді. Соңғы 10 жылдағы 5 әдебиетті пайдаланды.
3.	Қанағаттанарлық C (65-69%) C - (60-64%) D+ (55 – 59%) D (50 – 54%)	Қойылған мақсат пен міндеттер зерттелетін тақырыпты толық ашпайды. Талдау әдістемесі анықталмаған. Жүргізілген талдауда зерттелетін тақырыптың негізгі сұрақтары мен мәселелері бойынша зерттеу нәтижелері көрсетілмейді. Тұжырымдар бар. Бұл мәселені шешуге арналған ұсыныстар тақырыпқа сәйкес келмейді.

		Тақырып бойынша қорытынды жасады. 3 ғылыми мақаланы талдады. Соңғы 10-15 жылдағы кем дегенде 4 әдебиет дереккөзі қолданылды.
4.	Қанағаттанарлықсыз FX (25 – 49%) F (0-24%)	Ғылыми мақалаларға талдау жүргізілмеді.

Аралық аттестациялау

Бақылау түрі	Баға	Бағалау белгілері
Тестілеу	«Өте жақсы» Келесі бағаларға сәйкес A (4,0; 95-100%); A- (3,67; 90-94%).	90-100% дұрыс жауаптар.
	«Жақсы» Келесі бағаларға сәйкес B+ (3,33; 85-89%); B (3,0; 80-84%); B- (2,67; 75-79%); C+ (2,33; 70-74%).	70-89% дұрыс жауаптар.
	«Қанағаттанарлық» Келесі бағаларға сәйкес C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%); D - (1,0; 50-54%)	50-69% дұрыс жауаптар.
	«Қанағаттанарлықсыз» Келесі бағаларға сәйкес F _X (0,5; 25-49%); F (0; 0-24 %).	50%-дан төмен дұрыс жауаптар.

Білімді бағалаудың көпбалдық жүйесі

Әріптік жүйе бойынша бағалау	Баллдардың сандық баламасы	Пайыздық мазмұны	Дәстүрлі жүйе бойынша бағалау
A	4,0	95-100	Өте жақсы
A -	3,67	90-94	
B +	3,33	85-89	Жақсы
B	3,0	80-84	
B -	2,67	75-79	
C +	2,33	70-74	
C	2,0	65-69	Қанағаттанарлық
C -	1,67	60-64	
D+	1,33	55-59	
D-	1,0	50-54	
FX	0,5	25-49	Қанағаттанарлықсыз
F	0	0-24	

11. Оқу ресурстары

№	Атауы	Сілтеме
1	ОҚМА репозиторийі	http://lib.ukma.kz/repository/
2	Республикалық жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапхана	http://rmebrk.kz/
3	Студент кеңесшісі	http://www.studmedlib.ru/
4	Қазақстанның ашық университеті	https://openu.kz/kz
5	«Заң» нормативтік-құқықтық актілер базасы	https://zan.kz/ru
6	«Параграф Медицина» ақпараттық жүйесі	https://online.zakon.kz/Medicine/
7	Ғылыми электронды кітапхана	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/

Арнайы бағдарламалар

Әдебиеттер

Негізгі

1. Тағам гигиенасы [: оқу құралы / ред. Т. Ш. Шарманов. - Алматы : Эверо, 2016. - 288 бет. с.
2. Нутрициология оқулық / Л. З. Тель [ж. б.]. - М. : "Литтерра", 2015. - 512 бет
3. Қожахметова, А. И. Тағам гигиенасы: оқу құралы - Алматы : Эверо, 2014. - 292 .
4. Таукебаева, К. С. Тамақ әзірлеу технологиясы оқулық: Алматы : Эверо, 2013. - 198 бет.
5. Терехин, С. П. Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде : оқу-әдістемелік құрал . - Алматы : Эверо, 2012.

Қосымша

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. Терехин, С. П. Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде: оқу-әдістемелік құралы - Алматы : Эверо, 2014.

12. Пәннің саясаты

Білім алушыларға қойылатын талаптар, сабаққа қатысу, мінез-құлық және т.б.

- Оқу үрдісіне белсенді түрде қатысу.
- Белсенділіктің болмауы және берілген тапсырмаларды орындамаған жағдайда шаралар қолданылады және тәжірибелік сабақтан ұпай шегеріледі.
- Алдағы болатын дәріс туралы түсініктің болуы, дәріс кезінде кері байланысқа дайын болу.
- Топта жұмыс жасай білу.
- БӨЖ-ді міндетті түрде кесте бойынша бекітілген уақытта орындау.
- Аралық бақылауды белгіленген уақытта тапсыру
- Білім алушылардың ғылыми зерттеу жұмыстарына белсенді қатысуы және кафедраның оқу әдістемелік үрдісін жетілдіру іс-шараларына белсене атсалысу
- Аудиториядағы техникалық қауіпсіздікті сақтау.
- Білім алушылардың білімін кезеңдік бақылау бір академиялық кезең ішінде кемінде екі рет, теориялық дайындықтың 10/20 күндерінде академиялық үлгерім журналында және электронды журналда жіберілген дәрістер үшін айыппұл баллдарын ескере отырып, (жаза түріндегі дәрістер жіберілмеген жағдайда) нәтижелер көрсетілген. бақылау аралық бақылау бағасынан алынады). 1 дәрісті өткізіп жібергені үшін айыппұл мөлшері - 2,0 балл аралық бақылаудан шегеріледі. Аралық бақылауға дәлелді себепсіз келмеген білім алушы пән бойынша емтиханға жіберілмейді. Аралық бақылаудың нәтижелері деканатқа бақылау аптасының соңына дейін есеп түрінде ұсынылады.
- БӨЖ бағалау академиялық журналдағы және электронды журналдағы кестеге сәйкес БӨЖ сабақтарында жіберілген БӨЖ сабақтары үшін айыппұл баллдарын ескере отырып белгіленеді (айыппұл баллдары түріндегі жіберілген БӨЖ сабақтары БӨЖ бағасынан алынады). 1 БӨЖ сабағына жіберілмеген айыппұл мөлшері 2,0 баллды құрайды.

QONTUSTIK KAZAKHSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ SKMA SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	044-59/11 ()
«Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы (Силлабус)	32 беттің 32-беті

- Емтиханға жіберудің жалпы балы дәрістің жалпы орта балынан, тәжірибелік сабақтан, БӨЖ және аралық бақылаудан алыну арқылы іске асады.
- Бақылау түрлерінің (ағымдық бақылау, № 1 және / немесе № 2 бақылау) біреуінде (50%) балл жинаған білім алушы пән бойынша емтиханға жіберілмейді.
- БӨЖ уақытылы тапсырылмаған жағдайда білім алушы 0 балл алады.

13. Академияның моральдық - этикалық құндылықтарына негізделген академиялық саясат

Академиялық саясат. 4-т. Білім алушының ар-намыс кодексі

Пән бойынша баға қою саясаты

Білім алушының курс аяқталғаннан кейінгі **қорытынды бағасы (ҚБ)** рұқсат беру рейтингісінің **(РБР)** бағасы мен **қорытынды бақылау бағасының (ҚББ)** қосындысынан тұрады және балдық-рейтингтік әріптік жүйеге сәйкес қойылады.

$$ҚБ = РБР + ҚББ$$

Рұқсат беру рейтингісін бағалау (РБР) 60 балға немесе 60% - ға тең және мыналарды қамтиды: ағымдағы бақылауды бағалау (АББ) және межелік бақылауды бағалау (МББ).

Ағымдағы бақылауды бағалау (АББ) практикалық сабақтар мен БӨЖ сабақтарының орташасын бағалауды білдіреді.

Межелік бақылауды бағалау (МББ) екі межелік бақылаудың (МББ) орташа бағасын білдіреді.

Рұқсат беру рейтингісінің бағасы (60 балл) мына формула бойынша есептеледі:

$$РБР_{орт} * 0,2 + АББ_{орт} * 0,4$$

Қорытынды бақылау (ҚБ) тестілеу нысанында өткізіледі және білім алушы 40 балл немесе жалпы бағаның 40% - ын ала алады.

Тестілеу кезінде білім алушыға 50 сұрақ ұсынылады.

Қорытынды бақылауды есептеу мынадай түрде жүргізіледі: егер білім алушы 50 сұрақтың 45-іне дұрыс жауап берсе, бұл 90% құрайды.

$$90 \times 0,4 = 36 \text{ балл.}$$

Қорытынды баға, егер білім алушының жіберу рейтингісі бойынша (ЖР) =30 балл немесе 30% және одан жоғары, сондай-ақ қорытынды бақылау бойынша (ҚБ)=20 балл немесе 20% және одан жоғары оң бағалары болған жағдайда есептеледі.

Қорытынды баға (100 балл) = РБР орт * 0,2 + МББ орт * 0,4 + ҚБ * 0,4 бақылау түрлерінің бірі (МБ1, МБ2, АБорт) үшін қанағаттанарлықсыз баға алған білім алушы емтиханға жіберілмейді.

Айыппұл балдары ағымдағы бақылаудың орташа бағасынан алынады.

14. Бекіту және қайта қарау			
Кафедрада бекітілген күні	Хаттама № 10 25.05.2023	Кафедра меңгерушісі	Қолы
ББК мақұлданған күні	Хаттама № 10 09.06.2023	ББК төрайымы	Қолы
		Сарсенбаева Г.Ж.	