

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		1 стр. из 28

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Название дисциплины: Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов

Код дисциплины: ZPBPP 4306

Название ОП: 6B10105 «Общественное здравоохранение»

Объем учебных часов /кредитов: 240 часов (8 кредита)

Курс и семестр изучения: IV – курс, VIII – семестр

Самостоятельная работа: 48

ТУПНҰСҚА
ОРИГИНАЛ

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ  SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»	2 стр. из 28

Методические указания для самостоятельной работы обучающихся разработаны в соответствии с рабочей учебной программой дисциплины (силлабусом) «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов» и обсуждены на заседании кафедры.

Протокол № 10 от « 23 » 05. 2023 г.

Зав. кафедрой, к.м.н., и.о. доцент  Утепов П.Д.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 3 стр. из 28

№1.

1. Тема: 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 биологически активных веществах.

2. Цель:

- Обсудить основные пути решения проблемы питания населения Казахстана, пищевую ценность белков.
- Ознакомить студентов с государственными мероприятиями по обеспечению достаточным уровнем витаминов.
- Изучить методы определения потребностей организма в энергии и основных пищевых веществах, освоить расчетный хронометражный метод определения суточных энергозатрат организма.

3. Задания:

1. Дать понятие о белках.
2. Перечислить основные источники белков.
3. Дать информацию о белковом питании населения.
4. Назвать основные пути решения проблемы белкового питания населения Казахстана.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 2 - день.

7. 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

8. Контроль - вопросы:

1. Что такое белки?
2. Какова структура белков?
3. Какие основные источники белков вы знаете?

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		4 стр. из 28

4. Чем выражается потребность организма в белках?

№2.

1. Тема: Макро- и микроэлементы. Определение энергетической ценности рациона. Определение энергетического статуса. Определение витаминного статуса.

2. Цель:

- Обсудить со студентами о макро- и микроэлементах и их значении в питании.
- Усвоить методику определения энергетической ценности рациона и методику
- Изучить методы определения энергетического и витаминного статусов.

3. Задания:

1. Дать понятие о макроэлементах.
2. Дать понятие о микроэлементах.
3. Дать информацию о их значении в питании.
4. Что такое энергетическая ценность рациона?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1, 2.

6. Срок сдачи: 2- неделя.

7. 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

8. Контроль- вопросы:

1. Что относится к макро- и микроэлементам?
2. Какие основные источники макро- и микроэлементов вы знаете?
3. Чем выражается потребность организма в макро- и микроэлементах?
4. Какие болезни развиваются при недостаточности и избыточности макро- и микроэлементов?

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		5 стр. из 28

№3.

1. Тема: Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного продукта.

2. Цель:

- Изучить этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов, методику отбора проб для гигиенической экспертизы пищевых продуктов, составление заключения о качестве исследованного продукта.

3. Задания:

1. Какова цель проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов
2. Какие виды гигиенической экспертизы вы знаете?
3. Назовите этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
4. Как отбираются пробы пищевых продуктов для гигиенической экспертизы?
4. **Форма выполнения/оценивания:** Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 3 - неделя.

7. 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

8. Контроль- вопросы:

1. Какая цель проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов?
2. В каких обстоятельствах и как проводятся плановые и внеплановые гигиенические экспертизы пищевых продуктов?
3. Назовите этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
4. Охарактеризуйте каждый этап.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		6 стр. из 28

№4.

1. Тема: Методика гигиенической экспертизы муки. Методика гигиенической экспертизы крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба. Методика гигиенической экспертизы сухарей.

2. Цель:

- Освоить методику экспертизы муки и крупы.
- Анализировать методику определения амбарных вредителей и гигиенической экспертизы сухарей.

3. Задания:

1. Назовите химический состав и структуру крупы.
2. Какие виды круп вы знаете?
3. Чем характеризуется химический состав крупы?
4. С чем связана пищевая ценность крупы?
5. Как проводится гигиеническая экспертиза сухарей?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 4 - день.

7. 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

8. Контроль – вопросы:

1. Как проводится органолептическое исследование муки?
2. Как проводится физико-химическое исследование муки?
3. Как проводится микроскопическое исследование муки?
4. Заполните протокол исследования пробы муки(форма №343 у протокол исследования пищевых продуктов №....).

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 () 7 стр. из 28
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		

№5.

1. Тема: 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.

2. Цель:

- Охарактеризовать национальные кисломолочные продукты (айран, курт, иримшик, кумыс, шубат).
- Обсудить со студентами эпидемиологическую роль молока и молочных продуктов.
- Освоить методику гигиенической экспертизы молока, пищевых жиров и масел.

3. Задания:

1. Дать понятие о национальных кисломолочных продуктах.
2. Перечислить и охарактеризовать виды национальных кисломолочных продуктов.
3. Рассказать о значении в питании национальных кисломолочных продуктов.
4. Охарактеризовать нутриентный состав национальных кисломолочных продуктов.
5. Дать понятие о молоке и молочных продуктах.
6. Охарактеризовать эпидемиологическую роль молока и молочных продуктов
7. Рассказать о профилактике заболеваний передающихся молоком и молочными продуктами.
8. Из каких этапов состоит лабораторная экспертиза молока ?
9. Дайте заключение о качестве и дальнейшей расдаче молока
10. Из каких этапов состоит лабораторная экспертиза жиров и масел?
11. Дайте заключение о качестве и дальнейшей расдаче жиров и масел

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1, 2.

6. Срок сдачи: 5 - день

7. 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

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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		8 стр. из 28

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

8. Контроль – вопросы:

- 1.Что такое национальные кисломолочные продукты?
- 2.Какие виды национальных кисломолочных прдуктов вы знаете?
- 3.Каково значение в питании национальных кисломолочных продуктов?
- 4.Чем выражается лечебное свойство национальных кисломолочных продуктов?

№6.

1. Тема: 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.

2. Цель:

- Анализировать методику гигиенической экспертизы мяса, исследовать мяса на содержание в нем трихинелл и финн, гигиенической экспертизы колбасных изделий.

3. Задания :

- 1.Как проводится гигиеническая экспертиза мяса?
- 2.Каким методом определяются финны и трихинеллы в мясе?
- 3.Как реализуется мясо,пораженное финнами и трихинеллами?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 6- день.

7. 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

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 () 9 стр. из 28
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		

8. Контроль – вопросы:

1. Назовите схему проведения гигиенической экспертизы мяса.
2. Как отбираются пробы из мяса для лабораторного исследования?
3. Как проводится органолептическое и физико-химическое исследования мяса?
4. Как проводится лабораторное заключение по оценке образца мяса?

№7.

1. **Тема:** Методика определения загрязнения пищевых продуктов лекарственными средствами, применяемых в сельском хозяйстве.
2. **Цель:** Освоить методику определения загрязнения пищевых продуктов лекарственными средствами, применяемых в сельском хозяйстве.
3. **Задания:**
 1. Определять лекарственные средства, применяемые в сельском хозяйстве.
 2. Оценивать загрязнения пищевых продуктов лекарственными средствами, применяемых в сельском хозяйстве.
4. **Форма выполнения/оценивания:** Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).
5. **Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания):** смотрите приложение №1,2
6. **Срок сдачи:** 7-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.
2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т.б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.
3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль - вопросы:

1. Назовите гигиенические аспекты в применении лечебно-профилактических и растительных стимуляторов в сельском хозяйстве.
2. Как классифируются вещества, добавляемые в фураж?
3. Дайте описание сульфаниламидным препаратам.

№ 8.

1. **Тема:** Принципы построения питания при умственном и операторском труде. Питание в условиях крайних климатических зон. Проблемы питания в условиях экспедиций и длительного отрыва от баз.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 10 стр. из 28

2. Цель: Ознакомить студентов с принципами питания при умственном, операторском труде. Ознакомить студентов с принципами питания в условиях крайних климатических зон, проблемами питания в условиях экспедиций и длительного отрыва от баз.

3. Задания:

1. Охарактеризовать состояние здоровья людей, занимающихся умственным, операторским трудом.
2. Охарактеризовать особенности питания при умственном, операторском труде.
3. Рассказать об организации питания при умственном, операторском труде.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1, 2.

6. Срок сдачи: 8-день.

7. 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

8. Контроль - вопросы:

1. Какими факторами определяется состояние здоровья людей, занимающихся умственным, операторским трудом?
2. Какова роль питания при умственном, операторским труде?
3. Каковы физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для лиц, занимающихся умственным трудом?
4. На что следует обратить внимание при организации питания лиц, занятых мыслительным трудом?

№9.

1. Тема: Пищевая и биологическая ценность безалкогольных и энергетических напитков. Гигиенические требования к безалкогольным и энергетическим напиткам.

2. Цель: Изучить пищевую и биологическую ценность безалкогольных и энергетических напитков; гигиенические требования к безалкогольным и энергетическим напиткам.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 11 стр. из 28

3. Задания:

1. Дать понятие о безалкогольных и энергетических напитках.
2. Перечислить и охарактеризовать виды безалкогольных и энергетических напитков.
3. Назвать гигиенические требования к каждому из видов безалкогольных напитков.
4. Охарактеризовать гигиеническую роль безалкогольных и энергетических напитков.
4. **Форма выполнения/оценивания:** Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).
5. **Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания):** смотрите приложение №1,2.
6. **Срок сдачи:** 9-день.
7. **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

8. Контроль - вопросы:

1. Что такое безалкогольные и энергетические напитки?
2. Гигиенические требования к безалкогольным и энергетическим напиткам.
3. Пищевая и биологическая ценность безалкогольных и энергетических напитков.

№10.

1. Тема: 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. **Рубежный контроль.**

2. Цель:

- Освоить методику разработки оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления, составления акта расследования и заключения пищевого отравления и разработки мероприятий по профилактике пищевых отравлений.
- Обсудить методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.

3. Задания:

1. Назовите способы ликвидации вспышки пищевого отравления.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 12 стр. из 28

2. Из каких частей состоит акт расследования пищевого отравления?
3. Какова роль санитарно-эпидемиологической службы по профилактике пищевых отравлений?
4. Дать представление о пропаганде знаний по гигиене питания среди населения.
5. Повторите 1 -10 тем лекций, практических занятий и СРОП.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 10 - день.

7. 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

8. Контроль – вопросы:

1. Что такое пропаганда знаний по гигиене питания среди населения?
2. Какие методы такой пропаганды вы знаете?
3. Какова важность проведения пропаганды знаний по гигиене питания среди населения?
4. В каких случаях и кто проводит пропагандистскую работу?

№ 11.

1. Тема: Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум и методы его проведения.

2. Цель:

- Обсудить со студентами гигиеническое обучение работников пищевых объектов и санитарный минимум и его проведения.

3. Задания:

1. Дать понятие о гигиеническом обучении.
2. Охарактеризовать гигиеническое обучение работников пищевых объектов.
3. Описать гигиеническую важность гигиенического обучения работников пищевых объектов.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 13 стр. из 28

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): *смотрите приложение №1,2.*

6. Срок сдачи: 11 - день.

7. 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

8. Контроль – вопросы:

1. Что такое гигиеническое обучение работников пищевых объектов?

2. Как проводится гигиеническое обучение работников пищевых объектов?

3. Какова важность проведения гигиенического обучения работников пищевых объектов?

№ 12.

1. Тема: Гигиеническая характеристика методов консервирования. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально- гигиенический мониторинг).

2. Цель:

- Охарактеризовать методы консервирования. Обучение влиянию безопасности и качества продуктов питания на здоровье населения, способам оценки информации для потребителей о качестве и безопасности продуктов питания, материалов и продуктов.

3. Задания:

1. Дать характеристику методов консервации

2. Проведение мониторинга безопасности и качества продуктов питания и здоровья населения.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): *смотрите приложение №1,2.*

6. Срок сдачи: 12 - день.

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 () 14 стр. из 28
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		

7. 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

8. Контроль – вопросы:

1. Назовите виды методов консервации?
2. Оцените безопасность и качество продуктов?
3. В чем важность проведения мониторинга здоровья населения?

№ 13.

1. Тема: Формы административно-правовых актов при проведении предупредительного санитарного надзора за пищевыми объектами. Оценка пояснительного письма к проекту пищевых объектов.

2. Цель:

- Ознакомить с формами административно-правовых акт при проведении предупредительного санитарного надзора за пищевыми объектами. Изучить методику экспертизы пищевых объектов и освоить чтение пояснительной записки к проекту.

3.Задания:

- 1.Дать понятие о предупредительном надзоре за пищевыми объектами.
- 2.Охарактеризовать формы административно-правовых актов при проведении предупредительного надзора за пищевыми объектами.
- 3.Рассказать о методике работы с формами административно-правовых актов при проведении предупредительного надзора за пищевыми объектами.
4. Какие документы необходимы для экспертизы проекта?
5. Что такое сопроводительное письмо?
6. Как написать экспертное заключение?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 13 -день

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		15 стр. из 28

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.
2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.
3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль – вопросы:

- 1.Что такое предупредительный санитарный надзор?
- 2.Назовите этапы предупредительного санитарного надзора за пищевыми объектами.

№ 14.

1.Тема: Экспертиза ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта. Оценка разделов проекта по чертежам в области гигиены питания.

2. Цель: Научить студентов методику экспертизы ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта.

3.Задания:

- 1.Что такое ситуационный план участка?
- 2.Что такое генеральный план участка?
- 3.Что такое архитектурно-строительная часть проекта?

4.Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 14-день

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.
2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН 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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			16 стр. из 28

3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8.Контроль – вопросы:

- 1.Что такое ситуационный план участка?
- 2.Назовите основные пункты заключения при согласовании земельного участка.
- 3.Что такое генеральный план участка?

№ 15.

1.Тема: Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

2.Цель: Ознакомить основные цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

3. Задания:

1.Охарактеризовать организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

2. Уметь излагать основные цели и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5.Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2

6. Срок сдачи: 15-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.

2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.

2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.

3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль - вопросы:

1. Какими основными организационно-правовыми основами государственного санитарно-эпидемиологического надзора руководствуются в области гигиены питания?

2. В чем заключается цель и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания?

3. Какие имеются права и в чем заключаются обязанности специалистов УГСЭН в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания?

ОҢТҰСТИК ҚАЗАҚСТАН 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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			17 стр. из 28

№ 16.

1.Тема: Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию инвентарю, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу организаций общественного питания.

2.Цель: Изучить санитарно-эпидемиологические требования предъявляемые к оборудованию. инвентарю, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией, санитарно-эпидемиологические требования предъявляемые к технологическому процессу организаций общественного питания.

3. Задания:

1. Определить соответствие оборудования и мебели предприятия общественного питания с санитарными требованиями .

2. Определить соответствие посуды и тары предприятия общественного питания с санитарными требованиями .

3. Определить соответствие технологического процесса предприятия общественного питания с санитарными требованиями.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2

6. Срок сдачи: 16-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.

2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т./б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.

2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.

3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль - вопросы:

1. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию предприятий общественного питания?

2. Какие санитарные требования предъявляются к инвентарю предприятий общественного питания?

3. К каким санитарным требованиям должны соответствовать посуды в предприятии?

№17.

1. Тема: Требования к объектам по производству чая. Требования к объектам по производству соли.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 18 стр. из 28

2. Цель: Требования к объектам по производству соли, владение методиками обследования объектов по производству чая.

3.Задания:

- 1.Как проводится обследование в объекте по производству чая и соли?
2. Согласно каким нормативам должны соответствовать предприятия
- 3.Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к зданию и производственным отделениям?
- 4.Какие требования предъявляются к технологическим процессам?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 17-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.
2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т.б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.
3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль – вопросы:

1. Какова цель и задача исследования предприятий по производству чая и соли?
2. При контроле каких показателей используются простейшие инструментальные методы?
3. Какие особые вопросы учитываются при санитарно-гигиеническом контроле предприятий по производству чая и соли?

№ 18.

1.Тема: Требования к производству пищевых концентратов и пищевых кислот. Требования к объектам по производству дрожжей, желатина.

2.Цель:

- Освоить методику обследования предприятий к производству пищевых концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей.

3.Задания:

- 1.Как проводится обследование в объекте по производству пищевых концентратов и пищевых кислот и дрожжей, желатина?
2. Согласно каким нормативам должны соответствовать предприятия

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 19 стр. из 28

3. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к зданию и производственным отделениям?

4. Какие требования предъявляются к технологическим процессам?

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 18-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.

2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.

2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.

3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль – вопросы:

1. Какова цель и задача обследования предприятий к производству пищевых концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей?

2. При контроле каких показателей используются простейшие инструментальные методы?

3. Какие особые вопросы учитываются при санитарно-гигиеническом контроле предприятий по производству пищевых концентратов, пищевых кислот и дрожжей?

№ 19.

1. Тема: Лабораторное исследование проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевых добавок.

2. Цель: Охарактеризовать отравления пестицидами, отравления нитритами и другими пищевыми добавками.

3. Задания:

1. Дать понятие о пестицидах, о нитритах, пищевых добавках.

2. Описать применение пестицидов, нитритов и других пищевых добавок в хозяйстве.

3. Охарактеризовать отравления пестицидами, нитритами и другими пищевыми добавками.

4. Назвать меры по профилактике отравлений пестицидами, нитритами и другими пищевыми добавками.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 20 стр. из 28

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2

6. Срок сдачи: 19-день.

7. Литература:

Основная:

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.
2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т.б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.
3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль - вопросы:

- 1.Что такое пестициды, нитриты, пищевые добавки?
2. В каких целях и где их применяют?
- 3.В каких случаях может произойти отравление пестицидами, нитритами и пищевыми добавками?

№20.

1. Тема: Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально- гигиенический мониторинг). **Рубежный контроль**

2. Цель:

- Научить студентов оценивать безопасность продуктов питания и влияния их на состояние здоровья, дать информацию о качестве пищевых продуктов, материалов и изделий для потребителей.

3.Задания:

1. Что такое мониторинг?
2. Как проводится мониторинг?
3. Назовите основные пути рационального питания населения РК.
4. Что такое пищевая ценность продуктов питания и чем она характеризуется?
5. В чем важность соблюдения сроков и условия хранения продуктов питания?
6. Повторите 11 -20 тем лекций, практических занятий и СРОП.

4. Форма выполнения/оценивания: Защита презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач.

5. Критерии выполнения СРО (требования к выполнению задания): смотрите приложение №1,2.

6. Срок сдачи: 20-день.

7. Литература:

Основная:

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 () 21 стр. из 28
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		

1. Ли М.В., Бужикеева А.Б., Ушанская Е.Ю. « Гигиена питания »: учебно-методическое пособие. - Алматы». Эверо, 2014 ж, 246 бет.

2. Гигиена питания[: учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов / Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2013.

Дополнительная:

1. Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.

2. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014.

3. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013

8. Контроль – вопросы:

1. Что такое мониторинг?
2. Как проводится мониторинг?
3. Каково значение политики здорового питания?
4. Назовите технологию распространения здорового питания.
5. Назовите основные пути рационального питания населения РК.
6. Каково значение оценивания безопасности пищевых продуктов?
7. Какая информация должна быть на этикетке продуктов питания?
8. Что такое пищевая ценность продуктов питания и чем она характеризуется?
9. В чем важность соблюдения сроков и условия хранения продуктов питания?
10. Какая дополнительная информация должна быть на этикетке продуктов питания?

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 22 стр. из 28

Приложение №1.

Критерии выполнения:

1. *Написание эссе: Структура* - тема, вступительная, основная и заключительная часть. Собственные выводы. Объем эссе 1-2 стр.; *Во введении* содержатся, формулировка проблемы и ее суть, риторический вопрос, цитату и т.д. *В основной части* излагается разные точки зрения, приводятся примеры и собственные суждения по данной теме. Основная часть состоит из подпунктов, каждый из которых состоит из трех разделов: тезис, обоснование и подвывод. *В заключительной части* объединяются все выводы, сделанные по каждому тезису. *Выводы* содержат 2-4 пункта; *Требования:* грамотность, четкость, конкретность и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок. *Формат:* А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

2. *Подготовка и защита презентации: Стиль:* Единый стиль оформления; Избегайте стилей, отвлекающих от самой презентации; Вспомогательная информация не должна преобладать над текстом, рисунком. *Фон:* Более холодные тона (синий, зеленый). *Использование цвета:* не более 3 цветов: для фона, заголовка и текста. *Содержание:* используйте короткие слова и предложения; заголовки должны привлекать внимание аудитории. *Расположение на странице:* предпочтительно горизонтальное расположение информации; Важная информация должна располагаться в центре экрана; Надпись должна располагаться под картинкой. *Шрифты:* для заголовков - не менее 24; для информации - не менее 18; для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив. *Способы выделения:* следует использовать рамки, границы, заливку. Разные цвета шрифтов, штриховки, стрелки, рисунки, диаграммы, схемы и т.д. *Объем информации:* Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации; Нужно отображать ключевые пункты по одному на каждом отдельном слайде. *Виды слайдов:* для обеспечения разнообразия следует использовать слайды с текстом, с таблицами, с диаграммами. Количество слайдов на 1 тему не менее 15.

3. *Составление тестовых заданий:* Тестовые задания должны быть не менее 20. Сданы в назначенный срок. Основа теста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно, по заданной теме. Однотипные и адекватные варианты ответов. Имеется алгоритм ответов. Верно отмечены правильные ответы. Тестовые задания не должны быть в виде вопроса. Указать список использованных литератур.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		044-59/11 () 23 стр. из 28

4. *Составление ситуационных задач. Требования:* адекватность, простота текста, понятность заданий. Конкретность поставленных вопросов (3-4), соответствие заданий тематике. Описание ситуации, заданные цифры и факты должны быть общепонятными, точными. Количество задач не менее 5. *Формат:* А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

5. *Подготовка отчета. Структура отчета:* титульный лист, вступление, основная часть, заключение, список литературы. *Схема:* тема, цель и задачи, актуальность, перечень конкретных вопросов, изученных по данной теме. Выводы и предложения. Объем отчета 5-8 стр. *Содержание* включает введение, основная часть, перечень разделов и заголовков, выводы, список литературы. *Во введении*, занимающем 1 стр, излагается краткое обоснование темы, цели и задачи, актуальность. *Ссылка в тексте* обозначается в скобках цифрой, соответствующей порядковому номеру источника в списке литературы. *Выводы* содержат 2-3 пункта. *Требования:* грамотность, четкость, конкретность и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок. *Формат:* А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

6. *Подготовка доклада. Структура доклада:* титульный лист, вступление, основная часть, заключение, список литературы. *Схема:* тема, цель и задачи, актуальность, перечень конкретных вопросов, изученных по данной теме. Выводы и предложения. Объем доклада 5-8 стр. *Содержание* включает введение, основная часть, перечень разделов и заголовков, выводы, список литературы. *Во введении*, занимающем 1 стр, излагается краткое обоснование темы, цели и задачи, актуальность. *Ссылка в тексте* обозначается в скобках цифрой, соответствующей порядковому номеру источника в списке литературы. *Выводы* содержат 2-3 пункта. *Требования:* грамотность, четкость, конкретность и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок. *Формат:* А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

7. *Подготовка проекта:* Выполняется самостоятельно или группой, проводится исследование по теме. Проект должен включать следующие разделы: поиск информации (литературный обзор); сбор информации; анализ информации. *Требование:* Проект должен раскрыть суть темы, быть максимально информативным, содержать результаты исследования, быть не менее 8-10 стр. Автор должен использовать не менее 7 литературных источников, приводятся схемы, таблицы, диаграммы по соответствующим теме. Имеет список использованных литератур. При защите текст проекта не читается. Автор уверенно и без ошибочно отвечать на все вопросы. *Формат:* А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

8. *Разработка профилактических мероприятий. Требования:* адекватность, обоснованность, конкретность, соответствие предложенных мероприятий выбранной теме, использование санитарных правил. Количество профилактических мероприятий должно быть не менее 5.

Формат: А4 шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, поля сверху, справа, снизу по 2 см, слева 3 см.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		24 стр. из 28

9. *Санитарное обследование объекта и написание акта:* Приходит во время на указанный объект, самостоятельно его обследует, правильно, грамотно заполняет акт обследования, правильно указывает обнаруженные. Перечисляет несоответствия. Правильно предлагает мероприятия по устранению замечаний.

10. *Прием практических навыков:* Обучающийся должен ознакомиться с перечнем практических навыков. В соответствии с условиями задания должен найти необходимый нормативный документ. Отбирать пробу в соответствии с правилами. Сравнивать данные с нормативом. Правильно заполнить акт. Определить причины несоответствия и дать заключение.

Примечание- количество рекомендуемых литературных источников для выполнения СРО должно быть не менее 5-7, а также не позднее 10-летней давности.*

Приложение №2.

Критерии оценивания

Чек-лист для составленных ситуационных задач					
№	Критерий оценки	Отлично (90-100 %)	Хорошо (70-89 %)	Удовлетворительно (50-69 %)	Неудовлетворительно (25-49%)
1.	А 4, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, количество задач не менее 5, количество заданий не менее 5.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
2.	Задачи соответствуют теме, заданной 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	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН 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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			25 стр. из 28

	не менее 5-6, охватывающих последние 5 лет. задачи имеют ответы, правильно составлены.				
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 составлена лексический 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 составлена лексический 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 использовано 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.
	В- (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

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН 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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			26 стр. из 28

		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)	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

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН 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 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»			27 стр. из 28

	C+ (70-74%)	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 обучающиеся во время презентации допускал неточности и непринципиальные 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 обучающиеся во время презентации допускал принципиальные ошибки, не умеет использовать научную терминологию дисциплины, докладывал с логическими ошибками. По содержанию и оформлению презентации имеется значительные ошибки. Количество слайдов по теме 10.
4.	Неудовлетворительно FX (25-49%)	Содержание презентации не полностью соответствует выбранной тематике. По содержанию и оформлению презентации имеется 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.

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»		044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»		28 стр. из 28

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 неполностью 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. 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.

ТУПНҰСҚА
ОРИГИНАЛ

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ The logo of the South Kazakhstan Medical Academy (SKMA) features a stylized sun or starburst design with the acronym 'SKMA' and the year '1979' inside a circular frame. SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»	29 стр. из 28

ТУПНҰСҚА
ОРИГИНАЛ

ОҢТҰСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ The logo of the South Kazakhstan Medical Academy (SKMA) features a stylized sun or starburst design with the acronym 'SKMA' and the year '1979' inside a circular frame. SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»	
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	044-59/11 ()
Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»	30 стр. из 28