

БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ ӨЗІНДІК ЖҰМЫСЫНА АРНАЛҒАН ӘДІСТЕМЕЛІК НҮСҚАУ

Пән атауы: Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Пән коды: DTTOQ 4306

ББ шифры және атауы: 6B10105 «Қоғамдық денсаулық сақтау»

Оқу сағаттары/кредит көлемі: 240 сағат (8 кредит)

Оқу курсы мен семестрі: IV – курс, VIII – семестр

Шымкент, 2024-2025 оқу жылы

Білім алушылардың өзіндік жұмысына арналған әдістемелік нұсқаулық «Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасына (сиплабус) сәйкес әзірленген және кафедра мәжілісінде талқыланды.

Хаттама № 020 05 2024 ж.

Кафедра меңгерушісі, м.ғ.к., доцент м.а.  Степанов П.Д.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 3 беті

№ 1.

1. Тақырыбы: Қазақстан халқы үшін ақуыздың тағамдық проблемаларын шешудің негізгі жолдары. Халықты дәрумендердің жеткілікті мөлшерімен қамтамасыз етудегі мемлекеттік шаралар. Ағзаның тәуліктік энергия шығындарын анықтау әдістемесі. Нутриенттерде және биологиялық белсенді заттарға жеке қажеттілігін есептеу әдістемесі.

2. Мақсаты:

- Қазақстан халқы үшін ақуыздың тағамдық проблемаларын шешудің негізгі жолдарын талқылау.
- Халықты дәрумендердің жеткілікті мөлшерімен қамтамасыз етудегі мемлекеттік шаралармен таныстыру.
- Ағзаның энергияға, негізгі қоректік заттарға қажеттілігін және олардың тәуліктік энергия шығындарын хронометраждық әдіспен анықтауды оқытып үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Ақуыздар туралы түсінік беру.
2. Ақуыздардың негізгі көздерін атап беру.
3. Халықтың ақуыздық тамақтануы туралы мәлімет беру.
4. Қазақстан халқы үшін ақуыздың тағамдық проблемаларын шешудің негізгі жолдарын атау.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 2 – күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Ақуыздар дегеніміз не?
2. Ақуыздардың құрылысы қандай?
3. Ақуыздың қандай негізгі көздерін білесіздер?
4. Ағзаның ақуыздарға қажеттілігі немен айқындалады?

№ 2.

1. Тақырыбы: Макро- және микроэлементтер. Рационның энергиялық құндылығын анықтау. Энергиялық статусты анықтау. Дәрумендік статусты анықтау.

2. Мақсаты: Макро- микроэлементтердің тамақтанудағы маңызын талқылау. Рационның энергиялық құндылығын есептеу, тұрғындардың тамақтануын зерттеу. Энергиялық және дәрумендік статусты анықтау әдістерін оқытып үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Макроэлементтер туралы түсінік беру.
2. Микроэлементтер туралы түсінік беру.
3. Олардың тамақтанудағы маңызы туралы айту.
4. Тағамның энергиялық құндылығы дегеніміз не?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 2 – күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 4 беті

- 1.Макро - микроэлементтерге не жатады?
2. Макро және микроэлементтердің қандай негізгі көздерін білесіз?
- 3.Ағзаның макро- және микроэлементтерге қажеттілігі немен айқындалады?
4. Макро және микроэлементтердің жетіспеушілігі немесе амадан тыс артып кетуі нәтижесінде қандай аурулар дамиды?

№ 3.

1. Тақырыбы: Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің кезеңдері. Гигиеналық сараптауға азық-түліктердің үлгісін алу әдістемесі. Зерттелген азық-түліктің сапасы бойынша қорытынды құрастыру.

2. Мақсаты: азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізукезеңдерін, гигиеналық сараптауға азық-түліктердің үлгісін алу әдістемесін, зерттелген азық-түліктің сапасы бойынша қорытынды жазу тәртібін үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің мақсаты неде?
2. Гигиеналық сараптаудың қандай түрлерін білесіз?
3. Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің кезеңдерін атаңыз.
4. Гигиеналық сараптауға азық-түліктердің үлгісін алу қалай жүргізіледі?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация корғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар):1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 3- күн

7.Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің мақсаты неде?
2. Жоспарлы және жоспардан тыс сараптау қандай жағдайларда жүргізіледі?
3. Азық-түліктерді гигиеналық сараптаудан өткізудің кезеңдерін атаңыз.
4. Әр кезеңді сипаттаңыз.

№ 4.

1. Тақырыбы:Ұнды гигиеналық сараптау әдістемесі. Жарманы гигиеналық сараптау әдістемесі. Қойма зиянкестерін анықтау әдістемесі. Нанды гигиеналық сараптау әдістемесі. Кептірілген нанды гигиеналық сараптау әдістемесі.

2. Мақсаты:

- Ұнды және жарманы гигиеналық сараптауәдістерін меңгеру.
- Қойма зиянкестерін анықтау, нанды гигиеналық сараптау, кептірілген нанды гигиеналық сараптауәдістемемелерін талдауды үйрету.

3. Тапсырмалар:

- 1.Дәнді дақылдардың химиялық құрамы мен құрылысы қандай?
- 2.Жармалардың қандай түрлерін білесіз?
- 3.Жармалардың химиялық құрамы қандай?
- 4.Жармалардың тағамдық құндылығы неге байланысты?
5. Кептірілген нанды гигиеналық сараптау қалай жүргізіледі?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация корғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 5 беті

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар):1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 4 – күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Ұнға органолептикалық зерттеу қалай жүргізіледі?
2. Ұнға физико-химиялық зерттеу қалай жүргізіледі?
3. Ұнға микроскопиялық зерттеу қалай жүргізіледі?
4. Ұнның үлгісіне зерттеу хаттамасы (форма № 343у Хаттама № тағамдық заттар сынамасын зерттеу) қалай толтырылады?.

№ 5.

1.Тақырыбы: Ұлттық сүтқышқылды өнімдер (айран, құрт, ірімшік, қымыз, шұбат). Сүт және сүт өнімдерінің эпидемиологиялық рөлі. Сүтті гигиеналық сараптау әдістемесі. Тамақтық майларды гигиеналық сараптау әдістемесі.

2. Мақсаты:

- Ұлттық сүтқышқылды өнімдерді (айран, құрт, ірімшік, қымыз, шұбат) сипаттау.
- Студенттермен сүт пен сүт өнімдерінің эпидемиологиялық рөлін талқылау.
- Сүт, тағамдық майлар мен майларды гигиеналық сараптау әдістемесін меңгеру.

3. Тапсырмалар:

1. Ұлттық сүтқышқылды өнімдер туралы түсінік беру.
2. Ұлттық сүтқышқылды өнімдердің түрлерін атап, әрқайсысын сипаттау.
3. Ұлттық сүтқышқылды өнімдердің тамақтанудағы маңызы түсіндіру.
4. Ұлттық сүтқышқылды өнімдердің нутриенттік құрамын сипаттау.
5. Сүт және сүт өнімдері туралы түсінік беріңіз.
6. Сүт пен сүт өнімдерінің эпидемиологиялық рөлін сипаттаңыз
7. Сүт және сүт өнімдерімен берілетін аурулардың алдын алу туралы айту.
8. Сүттің зертханалық сараптамасы қандай кезеңдерден тұрады ?
9. Сүттің сапасы мен одан әрі таралуы туралы қорытынды беріңіз
10. Майлар мен майлардың зертханалық сараптамасы қандай кезеңдерден тұрады?
11. Майлар мен майлардың сапасы және одан әрі таралуы туралы қорытынды беріңіз?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар):1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 5 - күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Ұлттық сүтқышқылды өнімдер дегеніміз не?
2. Ұлттық сүтқышқылды өнімдердің қандай түрлерін білесіздер?
3. Ұлттық сүтқышқылды өнімдердің тамақтанудағы маңызы неде?
4. Ұлттық ашытылған сүт өнімдерінің емдік қасиеті қандай?

№ 6.

1.Тақырыбы: Етті гигиеналық сараптау әдістемесі. Етте трихинелла мен финналардың болуын зерттеу. Шұжық өнімдерін гигиеналық сараптау әдістемесі. Балықты гигиеналық сараптау әдістемесі. Қалбырдағы өнімдерді гигиеналық сараптау әдістемесі.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 6 беті

2. Мақсаты: - Етті гигиеналық көрсеткіштері бойынша стандарттарға сәйкестігін бағалауды және еттің сапасына байланысты қолдану жолдарын үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Етке гигиеналық сараптама қалай жүргізіледі?
2. Еттегі трихинелла мен финналар қандай әдіспен анықталады?
3. Трихинелла және финнамен залалданған етті тарату тәртібі қандай?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 6 – күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Етке гигиеналық сараптама жүргізу тәртібі қандай?
2. Зертханалық зерттеу үшін еттен сынамалар қалай алынады?
3. Етке органолептикалық және физикалық-химиялық зерттеу қалай жүргізіледі?
4. Ет үлгісін бағалау бойынша зертханалық қорытынды қалай жазылады?

№ 7.

1. Тақырыбы: Ауыл шаруашылығында пайдаланатын дәрімен ластанған тағамдарды анықтау әдістемесі.

2. Мақсаты: Студенттерге ауыл шаруашылығында пайдаланатын дәрімен ластанған тағамдарды анықтау әдістемесін үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Ауыл шаруашылығында қолданылатын қандай дәрі-дәрмектердің түрлерін анықтау.
2. Ауыл шаруашылығында қолданылатын дәрі-дәрмектермен азық-түліктер ластануын бағалау.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімдері: 7 – күн.

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау сұрақтары:

1. Мал шаруашылығында емдік-профилактикалық және өсу стимуляторлық заттарды қолданудың гигиеналық аспектілерін атаңыз.
2. Жемшөпке қосылатын заттар қалай жіктеледі?
3. Сульфаниламидті препараттарды сипаттаңыз.

№ 8.

1. Тақырыбы: 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.

2. Мақсаты: Студенттерге операторлық, ой-өрісті еңбек кезіндегі тамақтану ұстанымдарымен таныстыру. Студенттерге дала қосындағы ерекше жағдайларда тамақтану, экспедицияда жүргенде және тұрақты базадан ұзақ уақытқа алыстап кеткен жағдайдағы тамақтанудың проблемаларымен таныстыру.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 20 беттің 7 беті

3. Тапсырмалар:

1. Ой-өрісті еңбек пен операторлық іс атқаратын адамның денсаулық жағдайын сипаттау.
2. Операторлық, ой-өрісті еңбек кезінде тамақтану ерекшеліктерін сипаттау.
3. Операторлық, ой-өрісті еңбек кезінде тамақтануды ұйымдастыру туралы айту.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 8 – күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау –сұрақтар:

1. Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың денсаулығы қандай факторлармен анықталады?
2. Операторлық, ой-өрісті еңбек кезінде тамақтанудың рөлі қандай?
3. Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың энергияға және тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігі қандай?
4. Ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың тамақтануын ұйымдастыру кезінде неге назар аудару керек?

№ 9.

1. Тақырыбы: Алкогольсіз және энергетикалық сусындардың тағамдық және биологиялық құндылығы. Алкогольсіз және энергетикалық сусындарға қойылатын гигиеналық талаптар.

2. Мақсаты: Алкогольсіз және энергетикалық сусындарға қойылатын гигиеналық талаптар; алкогольсіз және энергетикалық сусындардың тағамдық және биологиялық құндылығын оқыту (үйрету).

3. Тапсырмалар:

1. Алкогольсіз және энергетикалық сусындарға түсінік беру.
2. Алкогольсіз және энергетикалық сусындардың түрлерін сипаттау және атау.
3. Әрбір алкогольсіз сусындар түрлеріне қойылатын гигиеналық талаптар.
4. Алкогольсіз және энергетикалық сусындардың гигиеналық рөлін сипаттау.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімдері: 9 күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау - сұрақтары:

1. Алкогольсіз және энергетикалық сусындар дегеніміз не?
2. Алкогольсіз және энергетикалық сусындарға қойылатын гигиеналық талаптар.
3. Алкогольсіз және энергетикалық сусындардың тағамдық және биологиялық құндылығы.

№ 10.

1. Тақырыбы: 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 құралдары. **Аралық бақылау-1.**

2. Мақсаты:

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 8 беті

- Тамақтан улану сырқатын жоюға бағытталған жедел шараларды, тамақтан улануды талдау актісін, қорытындыны, тамақтан уланудың алдын-алу шараларын ұйымдастыруды үйрету.
- Халық арасында тамақтану гигиенасы бойынша білімді насихаттау әдістері мен құралдарын талқылау.

3. Тапсырмалар:

1. Тамақтан уланудың алдын-алу жолдары қандай?
2. Тамақтан улануды талдау актісі қандай бөлімдерден тұрады?
3. Тамақтан уланудың алдын алуда санитарлық-эпидемиологиялық қызмет жүйесінің ролі қандай?
4. Халықтың арасында тамақ гигиенасы бойынша білімді насихаттау туралы түсінік беру.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі : 10- күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

- 1.Халықтың арасында тамақ гигиенасы туралы білімді насихаттаудың мақсаты неде?
2. Насихаттаудың қандай түрлерін білесіз?
- 3.Халықтың арасында тамақ гигиенасы туралы білімді насихаттаудың маңызы неде?
- 4.Насихаттау жұмыстарын қандай жағдайларда және кім жүргізеді?

№ 11.

1.Тақырыбы: Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқыту. Санитарлық минимум және оны өткізу әдістері.

2. Мақсаты: Тамақ нысандар жұмысшыларын гигиеналық оқыту туралы талқылау. Санитарлық минимуммен және оның әдістерімен таныстыру.

3. Тапсырмалар:

- 1.Гигиеналық оқыту туралы түсінік беру.
- 2.Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқытуды сипаттау.
- 3.Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқытудың гигиеналық маңызын сипаттау.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 11- күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

- 1.Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқыту дегеніміз не?
- 2.Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқыту қалай жүргізіледі?
- 3.Жұмысшыларды гигиеналық оқытудың маңызы неде?

№ 12.

1.Тақырыбы: Қалбырлау әдістерінің гигиеналық сипаттамасы. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторингі (әлеуметтік гигиеналық мониторинг).

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 20 беттің 9 беті

2. Мақсаты: Қалбырлау әдістерін гигиеналық сипаттау. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының халық денсаулығына әсерін, азық-түліктердің, материал мен өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі туралы тұтынушылар үшін ақпаратты бағалау жолдарын үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Қалбырлау әдістеріне сипаттама беру
2. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторинг жүргізу.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі : 12 - күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Қалбырлау әдістерінің түрлерін атаңыз?
2. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасына баға беріңіз?
3. Халық денсаулығының мониторингі жүргізу маңызы неде?

№ 13.

1. Тақырыбы: Тамақ объектілеріне ескертпелі санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауды жүргізу кезіндегі әкімшілік-құқықтық актілер. Тамақ объектілері жобасына берілетін түсініктеме хатты бағалау.

2. Мақсаты: Тамақ нысандарына ескертпелі санитарлық қадағалауды жүргізу кезіндегі әкімшілік-құқықтық актілердің формаларымен таныстыру. Тамақ нысандарының жобасын сараптау, жобаға берілетін түсініктеме хатты оқу әдістемелерін оқытып үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Ескертпелі санитарлық қадағалау туралы түсінік беру.
2. Тамақ нысандарына ескертпелі санитарлық қадағалау жүргізу кезіндегі әкімшілік- құқықтық актілердің формаларын сипаттау.
3. Тамақ нысандарына ескертпелі санитарлық қадағалау жүргізу кезіндегі әкімшілік-құқықтық актілердің формаларымен жұмыс істеу әдістемесі туралы айту. кезеңдерін атаңыз.
4. Жобаны сараптау үшін қандай құжаттар қажет?
5. Түсініктеме хат дегеніміз не?
6. Сараптау қорытындысы қалай жазылады?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімі: 13-күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Ескертпелі санитарлық қадағалау дегеніміз не?
2. Тағам нысандарына жүргізілетін ескертпелі санитарлық қадағалаудың негізгі кезеңдерін атаңыз.

№ 14.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 20 беттің 10 беті

1.Тақырыбы: Учаскенің жағдайлық жоспары мен учаскенің бас жоспарын, архитектуралы-құрылыстық бөлімін сараптау. Тағам гигиенасы саласында сызбалар (чертеж) бойынша жоба бөлімдерін бағалау.

2.Мақсаты:Учаскенің жағдайлық жоспары мен учаскенің бас жоспарын, архитектуралы-құрылыстық бөлімін сараптауды үйрету.

3. Тапсырмалар:

- 1.Учаскенің жағдайлық жоспары дегеніміз не?
- 2.Учаскенің бас жоспары дегеніміз не?
- 3.Жобаның архитектуралы-құрылыстық бөлімі дегеніміз не?

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5.БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6.Тапсыру мерзімі: 14-күн

7.Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8.Бақылау- сұрақтар:

1. Учаскенің жағдайлық жоспары дегеніміз не?
2. Жер учаскесінің келісілуі кезіндегі негізгі пункттерді атаңыз.
3. Учаскенің бас жоспары дегеніміз не?

№ 15.

1. Тақырыбы: Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың құқықтық және ұйымдастыру негіздері.

2. Мақсаты:Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың құқықтық және ұйымдастыру негіздерін таныстырып үйрету.

3. Тапсырмалар:

- 1.Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың құқықтық және ұйымдастыру негіздерін сипаттап беру.
- 2.Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың мақсатын мен міндеттерін айтып беріңіз.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімдері: 15-күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8.Бақылау сұрақтары:

- 1.Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың құқықтық және ұйымдастыру негіздері қандай?
- 2.Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың мақсаты мен міндетті қандай?
- 3.Тағам гигиенасы саласында мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудың мамандаының мақсаты мен міндеттері қандай?

№ 16.

1. Тақырыбы: Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарындағы жабдықтарға, мүкәммалға, азық-түліктерді салатын материалдар мен бұйымдарға қойылатын санитариялық-

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 11 беті

эпидемиологиялық талаптар. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарындағы технологиялық процеске қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар.

2. Мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдықтарға жиһаздарға, ыдыс пен тараға және олардың технологиялық үрдістеріне қойылатын санитарлық талаптарды талқылау.

3. Тапсырмалар:

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтарға, жиһаздарға санитарлық талаптарын анықтау.
2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында ыдыстар мен таралардың санитарлық талаптарын анықтау.
3. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы технологиялық үрдістің санитарлық талаптарын анықтау.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсырама мерзімдері: 16-күн

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау сұрақтары:

1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтарға қандай санитарлық талаптар қойылады?
2. Кәсіпорындарындағы жиһаздарға қойылатын санитарлық талаптарды атаңыз.
3. Кәсіпорындарындағы ыдыстарға қандай санитарлық талаптарға сәйкес болғаны жөн?

№ 17.

1.Тақырыбы: Шай өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар. Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар.

2.Мақсаты: Тұз өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар. шай өндіру жөніндегі объектілерді тексеру әдістемелерін меңгеру.

3. Тапсырмалар:

1. Шай және тұз өндіретін объектіде тексеру қалай жүргізіледі?
2. Кәсіпорындар қандай стандарттарға сәйкес келуі керек
3. Ғимарат пен өндірістік бөлімшелерге қандай санитарлық-эпидемиологиялық талаптар қойылады?
4. Технологиялық процестерге қандай талаптар қойылады?

4.Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5.БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6.Тапсыру мерзімі : 17-күн

7.Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Шай мен тұз өндіретін кәсіпорындарды зерттеудің мақсаты мен міндеті қандай?
2. Қандай көрсеткіштерді бақылау кезінде қарапайым аспаптық әдістер қолданылады?
3. Шай және тұз өндіретін кәсіпорындардың санитарлық-гигиеналық бақылауында қандай ерекше мәселелер ескеріледі?

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 12 беті

№ 18.

1.Тақырыбы: Тағамдық концентраттар және тағамдық қышқылдар өндірісіне қойылатын талаптар. Ашытқылар, желатин өндіру жөніндегі объектілерге қойылатын талаптар.

2.Мақсаты: азық-түлік концентраттары мен тағам өнімдерін өндіру, ашытқы өндіру объектілерін зерттеу әдістемесін меңгеру ;

3. Тапсырмалар:

1.Тамақ концентраттары, тағамдық қышқылдар мен ашытқылары, желатин өндірісі бойынша объектіде тексеру қалай жүргізіледі?

2. Кәсіпорын қандай нормативтерге сәйкес келуі тиіс?

3. Ғимараттар мен өндірістік бөлмелерге қандай санитарлық-эпидемиологиялық талаптар қойылады?

4.Технологиялық процестерге қандай талаптар қойылады?

4.Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).

5.БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6.Тапсыру мерзімі: 18 - күн

7.Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1.Тамақ концентраттары мен тағамдық қышқылдар өндіретін кәсіпорындарды тексерудің мақсаты мен міндеті және ашытқы өндіретін объектілерге қойылатын талаптар?

2. Қандай көрсеткіштерді бақылау кезінде қарапайым аспаптық әдістер?

3. Тамақ концентраттары мен тағамдық қышқылдарын және ашытқы өндіретін объектілерді санитарлық-гигиеналық тексеру кезінде қандай ерекше мәселелер қаралады?

№ 19.

1. Тақырыбы: Пестицидтердің қалдық көлеміне ауыл шаруашылық өнімдерінің және тамақтық азық-түліктердің сынамасын зертханалық зерттеу. Тамақтық қоспаларды санитариялық-гигиеналық бақылау.

2. Мақсаты: Пестицидтермен улануларды, нитраттар және басқа да тамақтық қоспалармен улануды сипаттау

3. Тапсырмалар:

1. Пестицидтер, нитриттер, тағамдық қоспалар туралы түсінік беру.

2. Шаруашылықта пестицидтердің, нитриттердің және басқа да тағамдық қоспалардың қолданылуын сипаттаңыз.

3.Пестицидтермен, нитриттермен және басқа тағамдық қоспалармен улануды сипаттаңыз.

4. Пестицидтермен, нитриттермен және басқа тағамдық қоспалармен уланудың алдын алу шараларын атаңыз.

4. Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).

5. БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6. Тапсыру мерзімдері: 19 – күн.

7. Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау сұрақтары:

1. Пестицидтер, нитраттар, тамақтық қоспалар дегеніміз не?

2. Оларды қайда және қандай мақсатта қолданады?

3.Пестицидтермен, нитриттермен және тағамдық қоспалармен улану қандай жағдайда болуы мүмкін?

№ 20.

1.Тақырыбы: Азық-түліктерді қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторингі (әлеуметтік-гигиеналық мониторинг). **Аралық бақылау-2.**

2.Мақсаты: азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының халық денсаулығына әсерін, азық-түліктердің, материал мен өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі туралы тұтынушылар үшін ақпаратты бағалау жолдарын үйрету.

3. Тапсырмалар:

1. Мониторинг дегеніміз не?
2. Мониторинг қалай жүргізіледі?
3. Қазақстан халқының тиімді тамақтануының негізгі жолдарын атаңыз.
- 4.Тамақтық заттардың тағамдық құндылығы дегеніміз не және осы көрсеткіш немен сипатталады?
5. Тағамдық заттарды сақтау жағдайы және сақталу мерзімінің маңызы неде?

4.Орындау/бағалау нысаны: Презентация қорғау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру.

5.БӨЖ орындау критерийлері (тапсырманы орындауға қойылатын талаптар): 1, 2 қосымшаны қараңыз.

6.Тапсыру мерзімі : 20-күн

7.Әдебиет: № 3 қосымшаны қараңыз

8. Бақылау- сұрақтар:

1. Мониторинг дегеніміз не?
2. Мониторинг қалай жүргізіледі?
3. Салауатты тамақтану саясатының мақсаты не?
4. Салауатты тамақтану концепциясын тарату технологиясын атаңыз.
5. Қазақстан халқының тиімді тамақтануының негізгі жолдарын атаңыз.
- 6.Тағамдық заттардың қауіпсіздігін бағалаудың маңызы неде?
- 7.Тағамдық заттардың сыртқы орамында қандай мәліметтер болуы тиіс?
8. Тамақтық заттардың тағамдық құндылығы дегеніміз не және ол немен сипатталады?
9. Тағамдық заттарды сақтау жағдайы және сақталу мерзімі неге байланысты?
10. Тағамдық заттардың сыртқы орамында қосымша тағы қандай ақпарат болу керек?

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 14 беті

Қосымша №1.

БӨЖ орындау критерийлері:

1.Презентация дайындау:Стиль: - безендірудің бір тұтас стилі, презентациядан көңіл аударатын стиль болмау керек және қосымша ақпарат мәтін мен суреттен көп болмау керек; **Фон:**- салқын тон таңдалу керек (жасыл, қара көк); **Түсті қолдану:** бір слайдта үштен артық түс қолданылмау қажет; **Мазмұны:** қысқа сөз бен сөйлем қолдану, тарау аттары аудиторияның көңілін аудартатындай болуы керек; **Бетте орналасу тәртібі:** ақпарат көлденеңінен орналасу керек, негізгі ақпарат экранның ортасында орналасуы керек, атаулар суреттердің астында орналасуы керек; **Шрифттер:** тараудың атаулары үшін – 24 кем емес; ақпараттар үшін – 18 кем емес, Ақпаратты бөлу үшін қалың шрифт, курсив қолданылады; **Бөлу әдістері:** рамкалар, шекаралар қолданылады: әртүрлі түсті шрифтер, белгі, сурет, диаграмма, сызбалар қолданылады; **Ақпарат көлемі:** бір слайдты көп ақпаратпен толтырудың қажеті жоқ; **Слайд түрлері:** әртүрлі слайд жасау үшін мәтін, кесте, диаграммалар қолдану қажет. Бір тақырыпқа 25 слайд дайындау керек.

2. Тест тапсырмаларын құрастыру: Тест тапсырмалары тақырыбы бойынша 20-дан кем болмауы керек. Белгіленген уақытта тапсырылады. Мазмұнды тест. Тест тапсырмалары нақты, дәлелді, берілген тақырыбы бойынша құрастырылады. Жауаптар адекватты және бірыңғай. Жауап алгоритмі бар. Дұрыс жауап берілген. Тест тапсырмалары сұрақ түрінде құрастырылмайды. Қолданылған әдебиеттер тізімін көрсету қажет. **Формат:** A4 Times New Roman, шрифт 14, шеті, жоғары, төмен, оң жағы- 2 см, сол жағы - 3 см;

3. Жағдайлық есептерді құрастыру: **Талаптар:** адекватты, мәтіннің қарапайымдылығы, тапсырманың түсіктілігі. Қойылған сұрақтар (3-4) нақты әрі тақырыпқа сай болуы шарт. Жағдайды сипаттау, берілген сандар мен фактілер түсінікті, нақты болуы керек. Құрастырылатын жағдайлық есептің саны 5-тен кем емес. **Формат:** A4 Times New Roman, шрифт 14, шеті, жоғары, төмен, оң жағы- 2 см, сол жағы - 3 см;

4. Ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі) Ғылыми мақаланы талдау кезінде оның әдіснамалық дұрыстығын, ғылыми құндылығын, жаңашылдығын, тілдің нақтылығын, әдебиеттердің сапасын, нәтижелердің дәлдігін және этикалық талаптарды сақтау маңыздылығын ескеру керек. Талдаудың объективті, жүйелі және ғылыми негізде болуы қажет. 5 кем емес ғылыми мақалаларды талдау керек. Соңғы 5 жылдағы кем дегенде 5-7 әдебиетті пайдалану керек.

Ескерту*-БӨЖ орындауда қолданылатын әдебиет көздерінің ұсынылатын саны 5-7 кем емес, 5-жылдан артпауы қажет.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 15 беті

Қосымша №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. Есептердің жауаптары бар, дұрыс құрастырылған.	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8
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.			

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 16 беті

		Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Тесттің мазмұны тек бір толық ойға ие және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген.
2.	Жаксы B+ (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.
	B (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.
	B- (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.
	C+ (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.	Қанағаттанарлы 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.	Қанағаттанар лықсыз 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.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 20 беттің 17 беті

	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 тандалған 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	Ғылыми әдебиеттерді шолу көздерінің мәліметтер

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 18 беті

	B + (85-89%) B (80 – 84%) B- (75 - 79%) C+ (70-74%)	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.

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 19 беті

№ 3 қосымша

Нерізгі

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. Нутрициология : оқулық / Л. З. Тель [ж. б.]. - 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.
4. Терехин, С. П. Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде : оқу-әдістемелік құрал . - Алматы : Эверо, 2012.

Электрондық оқулықтар

1. Дұрыс тамақтану негіздері Бейсенбаев А.Ю., Жандарбекова Д.Д., Кожобекова Г.А. , 2016/
<https://aknurpress.kz/reader/web/1188>
2. Тағам гигиенасы .Оқу құралы.- Жалпы редакциясын басқарған академик Т.Ш.Шарманов.Алматы.-Эверо,2020/ https://www.elib.kz/ru/search/read_book/503/
3. Бермагамбетова С.К.Тағам гигиенасындағы зерттеу әдістері: оқу – әдістемелік құрал /С.К. Бермагамбетова, А.Н. Зиналиева, А.Б. Нагметова, Л.У. Ниязалина, Т.К.Каримов.– Алматы: Эверо, 2020. – 184 б. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/2769/
4. Оқушылардың салауатты тамақтану негіздері, әдістемелік оқу құралы./А.А. Абдулдаева, Г.Н.Досжанова – Алматы. «Эверо» баспасы, 2020.-114 б. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/27/
5. Кенжегулова Б.З Тағам гигиенасы пәнінен дәрістер жинағы: «Гигиена және эпидемиология» мамандығы, «Гигиенист – эпидемиолог» біліктілігіне арналған оқу әдістемелік құрал. Типтік оқу бағдарламасына сәйкес дайындалған/Б.З Кенжегулова/Алматы: Эверо, 2016. – 164 б. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/2801/
6. Терехин С.П., Ахметова С.В., Амреева К.Е. Тағам гигиенасы бойынша таңдамалы дәрістер жиынтығы.Оқу-әдістемелік құрал. – Алматы: ЖШС«Эверо», 2020.- 340 б. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/445/
7. С.А.Искакова, А.А. Абдулдаева, Г.Н. Досжанова, И.А. Абдрахманова/Қарт және егде жастағы адамдарға арналған салауатты тамақтану негіздері, әдістемелік оқу–құрал./– Алматы. «Эверо» баспасы, 2020, 68 б. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/21/

ONTÜSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2024 20 беттің 20 беті