

Силлабус

Кафедра «Гигиена и эпидемиология»

Рабочая учебная программа дисциплины

«Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов»

6В10105 Образовательная программа «Общественное здравоохранение»

1. Общие сведения о дисциплине			
1.1	Код дисциплины: ZPBPP 4306	1.6	Учебный год: 2024-2025
1.2	Название дисциплины: Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов	1.7	Курс: 4
1.3	Пререквизиты: Гигиена окружающей среды	1.8	Семестр: 8
1.4	Постреквизиты: дисциплины магистратуры.	1.9	Количество кредитов (ECTS): 8
1.5	Цикл: ПД	1.10	Компонент: ВК
2. Описание дисциплины (максимум 50 слов)			
<p>Физиолого-гигиенические основы рационального и сбалансированного питания, гигиенические требования к их организации. Оценка качества продуктов питания. Генетически-модифицированные продукты. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Схема санитарно-эпидемиологического обследования пищевых предприятий. Контроль санитарного состояния пищевых предприятий. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.</p>			
3. Форма суммативной оценки			
3.1	Тестирование <input checked="" type="checkbox"/>	3.5	Курсовая
3.2	Письменный	3.6	Эссе
3.3	Устный	3.7	Проект
3.4	ОСПЭ/ОСКЭ или прием практических навыков	3.8	Другой (указать)
4. Цели дисциплины			
<p>Формирование у будущих высококвалифицированных специалистов по специальности «Общественное здравоохранение» знания в области здоровое питание и безопасность пищевых продуктов.</p>			
5. Конечные результаты обучения (РО дисциплины)			
PO1	Демонстрировать знания и понимание в области здоровое питания, ее особенности осуществления профессиональной деятельности; теоретические и практические основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения и профилактики алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.		
PO2	Владеет методами гигиенического исследования качества пищевых продуктов, компетентен в вопросах интеграции санитарно-эпидемиологической службы, общественного здравоохранения и менеджмента здравоохранения, умеет осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов.		
PO3	Составляет алгоритм проверки и гигиенических рекомендаций по улучшению санитарно-эпидемиологического обследования объектов питания и осуществляет сбор и интерпретирует информацию по вопросам правильного питания, профилактики пищевых отравлений среди населения.		
PO4	Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровье населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов, по улучшению и сохранению здоровья населения.		

PO5	Осуществляет сбор и интерпретирует население о роли качества пищевых продуктов в возникновении и распространении различных заболеваний.					
PO6	Интерпретирует и внедряет последние научные достижения в области питания; организует мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, публикует совместные научные и обзорные статьи по выбранной теме нутрициология.					
5.1	PO дисциплины	Результаты обучения ОП, с которыми связаны PO дисциплины				
	PO1 PO2	PO4 Применяет различные методы и способы организации управления учреждениями здравоохранения при решении практических задач для охраны общественного здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.				
	PO5 PO6	PO5 Применяет стандарты при сборе данных для определения исходов здоровья, участвуя в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия и проведении противоэпидемических мероприятий.				
	PO3 PO4	PO7 Реализует социальную работу среди декретированного слоя населения разъясняя вопросы медико-гигиенического образования, коррекции образа жизни, медико-социальных аспектов важнейших заболеваний, совершенствуя навыки командной работы и соблюдая морально-этические нормы.				
6.	Подробная информация о дисциплине					
6.1	Место проведения занятий: г.Шымкент, пл. Аль-Фараби 3, учебный корпус №4 ЮКМА, 3,4 этаж Телефон: 40-82-22 (312). Электронный адрес: gigienakafedra@mai.ru Аудитории №1, 2, 3, 5, 6.					
6.2	Количество часов 240	Лекции 16	Практ.зан. 64	Лаб. зан. -	СРОП 24	СРО 136
7.	Сведения о преподавателях					
№	Ф.И.О		Степени и должность		Электронный адрес	
1.	Утепов Пархат Дуйсембаевич		к.м.н., и.о., доцент заведующая кафедрой.		utepov.parkhat@mail.ru	
2.	Долтаева Бибигуль Зайдуллаевна		К.м.н., и.о.профессор		doltaeva68@mail.ru	
3.	Ескерова Сара Устемировна		к.м.н., и.о. доцент		sarahesu@mail.ru	
4.	Байконсова Лаура Омаровна		магистр мед. наук, старший преподаватель		lauritta1988@mail.ru	
5.	Бейсембаева Заурекул Игоревна		к.м.н., и.о. доцента		igorovna.z@mail.ru	
8.	Тематический план					
Неделя/ пош	Название темы	Краткое содержание	PO дисциплины	Кол-во часов	Формы/методы/технологии обучения	Формы/методы оценивания
1.	Лекция. Тема Развитие науки о питании в Казахстане. Гигиенические аспекты проблемы белкового питания. Гигиенические аспекты проблемы жиров в питании.	Физиологическая роль и гигиеническое значение белков, жиров. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в белках, жирах.	PO1	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)

	<p>Практическое занятие. Тема Гигиена питания. Предмет, содержание, задачи, методы. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Энергетический баланс.</p>	<p>Введение, гигиена питания-наука о закономерностях и принципах организации рационального питания здорового и больного человека. Потребностей организма в энергии и основных пищевых веществах, фактический и анкетный методы изучения питания населения.</p>	<p>PO1</p>	<p>3</p>	<p>Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
	<p>СРОП/СРО Задание СРО 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.</p>	<p>Ознакомиться с путями решения проблемы белкового питания населения Казахстана.</p>	<p>PO1 PO2</p>	<p>1/6</p>	<p>Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>
<p>2.</p>	<p>Лекция. Тема Гигиенические аспекты проблемы углеводов и витаминов в питании.</p>	<p>Физиологическая роль и гигиеническая значимость углеводов и витаминов, значение углеводов и витаминов в организме человека.</p>	<p>PO1</p>	<p>1</p>	<p>Проблемная лекция</p>	<p>Обратная связь (вопрос-ответы)</p>
	<p>Практическое занятие. Тема</p>	<p>Физиологическая роль и</p>	<p>PO1</p>	<p>3</p>	<p>Работа в малых группах</p>	<p>Тестирование</p>

	Значение в питании белков, жиров и углеводов.	гигиеническое значение белков, жиров и углеводов. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в белках, жирах и углеводов.				
	СРОП/СРО Задание СРО Макро- и микроэлементы. Определение энергетической ценности рациона. Составление суточного меню студентов. Определение энергетического статуса. Определение витаминного статуса.	Ознакомится с ролями макро-, микроэлементов для организма. Научить определить энергетической ценности рациона.	PO1	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
3.	Лекция. Тема Гигиенические аспекты проблемы минеральных веществ в питании. Физиолого-гигиенические аспекты рационального и сбалансированного питания и гигиенические требования к их организации.	Физиологическая роль и гигиеническое значение минеральных веществ. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в минеральных веществах.	PO1	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Значение в питании витаминов и минеральных веществ. Составление дневника питания.	Физиологическая роль и гигиеническое значение витаминов и минеральных веществ. Физиолого-гигиенические нормы потребности организма в витаминах и минеральных веществах.	PO1	3	Работа в малых группах	Тестирование

	СРОП/СРО Задание СРО Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного продукта.	Написать этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Результаты исследования сравнить гигиеническими нормативами и написать заключения.	PO1 PO2	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
4.	Лекция. Тема Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания. Основы гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	Санитарная экспертиза пищевых продуктов (санитарно-гигиеническая оценка) направлена на выявление свойств, характеризующих пищевую ценность или безвредность продуктов для здоровья человека.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве исследованного продукта	Основные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Нормы отбора образцов товаров для проведения осмотра.	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов, написать схему проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	Устный опрос.
	СРОП/СРО Задание СРО Методика гигиенической экспертизы муки. Методика	Написать схему классификаций гигиенической экспертизы муки Написать методику определения	PO1 PO2	1/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	гигиенической экспертизы крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба. Методика гигиенической экспертизы сухарей.	амбарных вредителей. Разработать профилактические мероприятия.				
5.	Лекция. Тема Гигиенические требования к зерну и продуктам его переработки. Гигиенические требования к молоку и молочным продуктам	Гигиеническая характеристика продуктов зернового происхождения и молока. Состав зерна, молочных продуктов и их пищевая ценность. Санитарные требования к качеству зерна, молока.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Пищевая и биологическая ценность муки и крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба и сухарей. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.	Гигиеническая характеристика муки и крупы. Состав, пищевая и биологическая ценность зерна. Санитарные требования к качеству зерна и муки.	PO1 PO2	3	Работа в малых группах	Тестирование
	СРОП/СРО Задание СРО Национальные кисломолочные продукты (айран, курт, сыр, кумыс, шубат). Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов. Методика	Написать схему классификаций гигиенической кисломолочных продуктов. Написать методику определения гигиенической экспертизы молока.	PO1 PO2	2/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	гигиенической экспертизы молока. Методика гигиенической экспертизы пищевых жиров и масел.					
6.	Лекция. Тема Гигиенические требования к мясу и мясным продуктам. Гигиенические требования к рыбе, рыбным продуктам и морепродуктам. Гигиенические требования к консервам.	Гигиеническая характеристика мяса, рыбы и рыбных продуктов. Биологическая и пищевая ценность мяса, рыбы и рыбных продуктов. Санитарные требования к качеству консервированных продуктов.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Методика гигиенической экспертизы мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов, колбасных изделий. Исследование мясо на содержания в нем трихинелл и финн.	Гигиеническая характеристика мяса и мясных продуктов. Биологическая и пищевая ценность мяса, мясных продуктов и колбасных изделий. Санитарные требования к качеству полуфабрикатов.	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств, SGL (small group learning)	Устный опрос, оценка решения ситуационных задач
	СРОП/СРО Задание СРО Методика гигиенической экспертизы мяса. Исследование мяса на содержание в нем трихинелл и финн. Методика гигиенической экспертизы колбасных изделий. Методика гигиенической экспертизы рыбы. Методика гигиенической	Написать схему по методике гигиенической экспертизы мяса. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO2	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

	экспертизы баночных консервов.					
7.	Лекция. Тема Генетически-модифицированные продукты (ГМП).	Определение к генетически модифицированным продуктам. Вред и польза ГМП.	PO1 PO2 PO5 PO6	1	Проблемная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Генетически-модифицированные продукты (ГМП).	Генетически-модифицированные продукты, вред и польза генно-модифицированных продуктов. Цели и методы создания ГМО.	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning).	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Методика определения загрязнения пищевых продуктов лекарственными средствами, применяемых в сельском хозяйстве.	Гиенические аспекты в применении лечебно-профилактических и растительных стимуляторов в сельском хозяйстве.	PO1 PO2 PO5 PO6	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
8.	Лекция. Тема Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях. Диетическое питание в системе организаций общественного питания.	Цель ЛПП укрепления здоровья, предупреждения профессиональных отравлений и заболеваний.	PO1 PO2	1	Лекция с ошибками	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. Лечебное питание в больничных	Лечебно-профилактическое питание направлено на предупреждение неблагоприятного воздействия химических, физических и биологических	PO1	3	Работа в малых группах	Устный опрос.

	учреждениях и санаториях.	факторов на организм человека, с которыми он сталкивается в условиях профессиональной деятельности.				
	СРОП/СРО Задание СРО Принципы построения питания при умственном и операторском труде. Питание в условиях крайних климатических зон. Проблемы питания в условиях экспедиций и длительного отрыва от баз.	Состояние здоровья людей, занимающихся умственным, операторским трудом. Питание при умственном, операторском труде. Физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для лиц, занимающихся умственным трудом.	PO1	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
9.	Лекция. Тема Пищевое отравление и его классификация. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые бактериальные токсикозы.	Характеристика пищевых токсикоинфекции, бактериальных токсикозов, классификация, этиология и диагностика, санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевой токсикоинфекции, бактериальных токсикозов.	PO1 PO2	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Методика гигиенической экспертизы прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.	Органолептическое и физико-химическое исследования прохладительных безалкогольных и энергетических напитков. Заключение по исследованию пробы	PO1 PO2 PO5 PO6	3	Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)	Устный опрос.

		прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.				
	СРОП/СРО Задание СРО Пищевая и биологическая ценность безалкогольных и энергетических напитков. Гигиенические требования к безалкогольным и энергетическим напиткам.	Органолептическое и физико-химическое исследования прохладительных безалкогольных и энергетических напитков. Заключение по исследованию пробы прохладительных безалкогольных и энергетических напитков.	PO1 PO2 PO5 PO6	1/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
10.	Лекция. Тема Пищевые отравления немикробной этиологии. Профилактика пищевых отравлений.	Особенности пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика пищевых отравлений немикробной этиологий. Профилактика пищевых отравлений.	PO1 PO3	1	Лекция с ошибками	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Пищевые токсикоинфекции и бактериальные токсикозы (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика).	Характеристика пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика, санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений. Расследования пищевого отравления.	PO1 PO3	3	PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Разработка	Составление акта расследования и заключения	PO1 PO3	2/5	Презентация, составление тестовых	Устный опрос, анализ вопросов и

	<p>оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления, составление акта расследования и заключения пищевого отравления, разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.</p> <p>Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.</p>	<p>пищевого отравления. Разработать санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений.</p>			<p>заданий и ситуационных задач</p>	<p>ответов</p>
	<p>Рубежный контроль</p>	<p>Оценить знание и навыки обучающиеся по пройденным материалам лекций, практических занятий и СРО, СРОП 1-10 темам.</p>	<p>PO1 PO2 PO3 PO5 PO6</p>		<p>Тестирование</p>	<p>Чек-лист тестирования</p>
<p>11.</p>	<p>Лекция. Тема Санитарная охрана продуктов питания и ее значение в обеспечении их пищевой и биологической ценности и санитарно-эпидемической безупречности. Регламентация качества пищевых продуктов.</p>	<p>Определение безопасности пищевых продуктов, оценка свойств потребления, особенностей, характеризующих пищевую и энергетическую ценность.</p>	<p>PO1 PO3</p>	<p>1</p>	<p>Обзорная лекция</p>	<p>Обратная связь (вопрос-ответы)</p>
	<p>Практическое занятие. Тема Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика).</p>	<p>Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика). Этапы и методика расследования пищевого</p>	<p>PO1 PO2</p>	<p>3</p>	<p>PBL (Problem Based Learning)</p>	<p>Устный опрос, тестирование.</p>

		отравления.				
	СРОП/СРО Задание СРО Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум и методы его проведения.	Проводить гигиеническое обучение среди работников пищевых объектов. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO2	1/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
12.	Лекция. Тема Государственный контроль в области гигиены питания.	Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиена питания.	PO1 PO2	1	Проблемная лекция	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Практическое занятие. Тема Этапы и методика анализа пищевых отравлений. Лабораторные критерии этиологической расшифровки пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений. Составление акта расследования и заключения по акту расследования пищевого отравления.	Характеристика пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика, санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений. Расследования пищевого отравления.	PO1 PO3	3	PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Гигиеническая характеристика методов консервирования. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг).	Проводить гигиеническое обучение среди работников пищевых объектов. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO1 PO3	1/6	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)	Устный опрос, анализ вопросов и ответов

<p>13.</p>	<p>Лекция. Тема Санитарно-эпидемиологический контроль за строительством пищевых предприятий. Экспертиза архитектурно-строительной, технологической и санитарно-технической части проекта. Оформление заключения по санитарно-эпидемиологической экспертизе проекта.</p>	<p>Экспертиза архитектурной, строительной, технологической и санитарно-технической части проекта. Контроль экспертизы архитектурно-строительной части проекта и экспертизы технологической части проекта.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	<p>1</p>	<p>Обзорная лекция</p>	<p>Обратная связь (вопрос-ответы)</p>
	<p>Практическое занятие. Тема Права и обязанности должностных лиц комитета санитарно-эпидемиологического контроля по разделу гигиены питания. Экспертиза проектов пищевых предприятий. Экспертиза архитектурно-строительной, технологической и санитарно-технической части проекта.</p>	<p>Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области нутрициологии. Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу нутрициологии. Обязанности органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы по разделу нутрициологии. Заключение экспертизы технологической части проекта. Экспертиза системы водоснабжения пищевых предприятий.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	<p>3</p>	<p>Обсуждение теоретических вопросов, рассмотрение проектов.</p>	<p>Устный опрос, тестирование.</p>
	<p>СРОП/СРО Задание СРО Формы административно-правовых актов при</p>	<p>Новые нормативные документы местных органов власти. Локальные нормативные акты.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	<p>1/6</p>	<p>Презентация, составление тестовых заданий и</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>

	<p>проведении санитарного контроля за пищевыми объектами.</p> <p>Оценка пояснительного письма к проекту пищевых объектов.</p>	<p>Новые международные нормативные документы.</p>			<p>ситуационных задач</p>	
14.	<p>Лекция. Тема Типы организаций общественного питания и их гигиеническая характеристика.</p>	<p>Тип предприятия общественного питания- вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции. Классификация.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	1	<p>Обзорная лекция</p>	<p>Обратная связь (вопрос-ответы)</p>
	<p>Практическое занятие. Тема Схема санитарно-эпидемиологического обследования пищевых предприятий. Методика обследования организаций общественного питания.</p>	<p>Алгоритм санитарно-гигиенического обследования пищевых предприятий Санитарно-гигиенических обследовании предприятий общественного питания.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	3	<p>Обсуждение теоретических вопросов, составление алгоритма проверки.</p>	<p>Устный опрос, тестирование.</p>
	<p>СРОП/СРО Задание СРО Экспертиза ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта.</p> <p>Оценка разделов проекта по чертежам в области гигиены питания.</p>	<p>Проводить экспертизу ситуационного и генерального планов участка, архитектурно-строительной части проекта.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	1/5	<p>Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>
15.	<p>Лекция. Тема Методика исследования продовольственной торговли и рынка.</p>	<p>Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией объектов торговли и</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	1	<p>Обзорная лекция</p>	<p>Обратная связь (вопрос-ответы)</p>

	рынка. Методика обследования рынка, продовольственной торговли.				
Практическое занятие. Тема Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией продовольственного оборудования.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 73.	Устный опрос, тестирование.
СРОП/СРО Задание СРО Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Основной государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Цель и задачи государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	PO1 PO3 PO4	2/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
16. Лекция. Тема Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов.	Методика обследования рынка, продовольственной торговли и предприятий по производству молока и кисломолочных продуктов.	PO1 PO3 PO4	1	Обзорная лекция	Обратная связь (вопрос-ответы)
Практическое занятие. Тема Требования к молокоперерабатывающим объектам, объектам производства готовой молочной продукции.	Методика обследования предприятий по производству молока и кисломолочных продуктов.	PO1 PO3 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 36.	Устный опрос, тестирование.

	<p>СРОП/СРО Задание СРО Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, материалам и изделиям, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу организаций общественного питания.</p>	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	<p>1/6</p>	<p>Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>
<p>17.</p>	<p>Практическое занятие. Тема Методика обследования предприятий мясоперерабатывающей промышленности и предприятий по производству колбасных изделий и объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий.</p>	<p>Санитарно-гигиенический контроль за содержанием и эксплуатацией объектов мясоперерабатывающей промышленности. Методика обследования предприятий по производству колбасных изделий, рыбохолодильника и хлебокомбината.</p> <p>Цель и задача проверки объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий. Санитарно-гигиеническом обследовании объектов по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	<p>4</p>	<p>Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 36.</p>	<p>Устный опрос, тестирование.</p>
	<p>СРОП/СРО</p>	<p>Обследование в</p>	<p>PO1</p>	<p>1/6</p>	<p>Презентация</p>	<p>Устный опрос,</p>

	<p>Задание СРО Требования к объектам по производству чая.</p> <p>Требования к объектам по производству соли.</p>	<p>объекте по производству чая и соли. Санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к зданию и производственным отделениям.</p>	<p>PO3 PO4</p>		<p>, составление тестовых заданий и ситуационных задач</p>	<p>анализ вопросов и ответов</p>
18.	<p>Практическое занятие. Тема Требования к рыбо, птице перерабатывающим объектам.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к рыбным, птицеводческим объектам. Методику обследования объектов переработки рыбы, птицы.</p>	<p>PO1 PO3 PO4</p>	4	<p>Обсуждение теоретических вопросов, написание схем обследования пищевых предприятий, ознакомление и работа с приказами № 36.</p>	<p>Устный опрос</p>
	<p>СРОП/СРО Задание СРО Требования к производству пищевых концентратов и пищевых кислот</p> <p>Требования к объектам по производству дрожжей, желатина.</p>	<p>Цель и задача обследования предприятий к производству пищевых концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей. санитарно-гигиенических обследовании предприятий к производству пищевых концентратов и пищевых кислот и требования к объектам по производству дрожжей</p>	<p>PO1 PO2 PO5 PO6</p>	1/6	<p>Презентация , составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>

<p>19.</p>	<p>Практическое занятие. Тема Гигиеническая экспертиза посуды из полимерных материалов. Методика санитарно-микробиологического и санитарно-микробиологического контроля качества пищевых продуктов. Гигиенические требования к полимерным и синтетическим материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.</p>	<p>Качество и безопасность пищевых продуктов. Государственные стандарты по безопасности пищевых продуктов, виды и структура. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>PO1 PO2 PO5 PO6</p>	<p>4</p>	<p>Обсуждение теоретических вопросов, SGL (small group learning)</p>	<p>Устный опрос</p>
	<p>СРОП/СРО Задание СРО Лабораторное исследование проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевых добавок.</p>	<p>Пестициды, нитриты, пищевые добавки. Отравление пестицидами, нитритами и пищевыми добавками.</p>	<p>PO1 PO2 PO5 PO6</p>	<p>1/6</p>	<p>Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL)</p>	<p>Устный опрос, анализ вопросов и ответов</p>
<p>20.</p>	<p>Практическое занятие. Тема Лабораторное исследование проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевых добавок.</p>	<p>Пестициды и их свойства. Гигиеническая классификация пестицидов. Лабораторная экспертиза проб сельскохозяйственной продукции и продуктов питания на содержание остаточных количеств пестицидов.</p>	<p>PO1 PO2 PO5 PO6</p>	<p>4</p>	<p>Обсуждение теоретических вопросов, работа в малых группах</p>	<p>Устный опрос, тестирование.</p>

СРОП/СРО Задание СРО Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг).	Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум	PO1 PO2 PO5 PO6	2/5	Презентация, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Устный опрос, анализ вопросов и ответов
Рубежный контроль	Оценить знание и навыки обучающихся по пройденным материалам лекций, практических занятий и СРО, СРОП 11-20 темам.	PO3 PO4 PO5 PO6		Тестирование	Чек-лист тестирования

Подготовка и проведение промежуточной аттестации **24**

9. Методы обучения и оценивания

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

10. Критерии оценивания

10.1. Критерии оценивания результатов обучения дисциплины

№ РО	Наименование результатов обучения	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
PO1	Демонстрировать знания и понимание в области здоровое питания, ее особенности осуществления профессиональной деятельности; теоретические и практические основы рационального питания различных возрастных и	1. Не имеет знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Не может объяснить закономерности и принципы организации эффективного	1. Знания о физиологической роли и гигиенической важности белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов ограничены. 2. Понимает закономерности и принципы организации эффективного питания.	1. Хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Владеет закономерностями и принципами	1. Очень хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Хорошо владеет закономерностями и

	<p>профессиональн ых групп населения и профилактики алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.</p>	<p>питания. 3. Не может комментировать алиментарные заболевания.</p>	<p>3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний..</p>	<p>организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний, не до конца владеет путями профилактики.</p>	<p>принципами организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения, способы профилактики алиментарных заболеваний.</p>
PO2	<p>Владеет методами гигиенического исследования качества пищевых продуктов, компетентен в вопросах интеграции санитарно- эпидемиологиче ской службы, общественного здравоохранения и менеджмента здравоохранения, умеет осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов.</p>	<p>1. Не может проводить санитарно- эпидемиологиче скую экспертизу пищевой продукции. 2. Не имеет навыков гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Не умеет писать схематический вариант проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p>	<p>1. Проводит санитарно- эпидемиологиче скую экспертизу пищевых продуктов, но не проявляет активности, нуждается в помощи учителя. 2. Допускает ошибки при проведении гигиенической оценки пищевых продуктов, не соответствует полностью. 3. Допускает ошибки в написании схематического варианта проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p>	<p>1. Самостоятель но выполняет проведение санитарно- эпидемиологиче ской экспертизы пищевой продукции, составляет соответствующе е заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Демонстрируе т навыки владения методами гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Может показать схематический вариант гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p>	<p>1. Выполняет санитарно- эпидемиологиче скую экспертизу продуктов питания на высоком уровне, составляет соответствующе е заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Дает заключение о методах гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Полностью владеет схематическим вариантом проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.</p>
PO3	<p>Составляет алгоритм проверки и гигиенических рекомендаций по улучшению</p>	<p>1. Санитарно- эпидемиологиче ский осмотр пищевых объектов не имеет навыков</p>	<p>1. Санитарно- эпидемиологиче ское обследование пищевых форм допускает</p>	<p>1. Санитарно- эпидемиологиче ское обследование пищевых форм при написании</p>	<p>1. Санитарно- эпидемиологиче ское обследование пищевых форм самостоятельно</p>

	санитарно-эпидемиологического обследования объектов питания и осуществляет сбор и интерпретирует информацию по вопросам правильного питания, профилактики пищевых отравлений среди населения.	проведения схематического варианта. 2. Не имеет знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	ошибки при написании варианта схемы. 2. Имеет ограниченные знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	схематического варианта показывает хорошее владение теоретическим материалом, демонстрирует исследовательские навыки и стремление к самостоятельному обучению. 2. Хорошо отражает уровень знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	демонстрирует отличные навыки написания схематического варианта; анализирует результаты исследования, демонстрируя отличное владение необходимым теоретическим материалом. 2. Очень хорошо демонстрирует знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.
Р04	Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечанных во время обследования объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровья населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде	1. Не может объяснить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Не может дать заключение по улучшению и сохранению здоровья населения не может быть дано как практико-ориентированное	1. Не может объяснить, но может организовать меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Дает заключение по улучшению и сохранению здоровья населения в	1. Знает меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Выводы по улучшению и сохранению здоровья населения могут быть дополнены заключением как практико-ориентированным	1. Оценить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Может дать правильную оценку выводам, представленным в качестве практико-ориентированного предложения, заключения по улучшению и

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

10.2 Методы и критерии оценивания

Чек-лист для практического занятия

Решение ситуационных задач

№	Отлично (90-100 %)	Хорошо (70-89 %)	Удовлетворительно (50-69 %)	Неудовлетворительно (25-49 %)
1	Принимал активное участие в работе, проявлял реалистическое мышление, проявлял глубокие знания в освоении темы, использовал в обсуждении научные достижения других дисциплин.	Принимал активное участие в работе, показал владение темой, допускал принципиальные недоразумения или незначительные ошибки, которые исправлял сам студент.	Неактивен в процессе работы, допустил недоразумения или ошибки. столкнулся с большими трудностями в систематизации материалов.	Не участвовал в работе с группой, допускал принципиальные недоразумения в ответе преподавателю, не использовал научную терминологию в ответе.

Чек-лист для оценивания устного опроса

	Критерий	Отлично (90 -100%)	Хорошо (70-89%)	Удовлетворительно (50-69%)	Неудовлетворительно (<50)
1	Знание основных терминов и определений по рассматриваемой теме	30-35	15-20	10-19	<6
2	Знание основных вопросов по рассматриваемой теме	25-30	20-10	15-20	<6
3	Применение различных методов и умение определять взаимосвязь рассматриваемой темы с другими предметами, приводить конкретные практические примеры	20-25	15-30	15-20	<6
4	Ссылки на нормативные документы при ответе, дополнительный конспект	15-10	20-29	10-10	0-2

Чек-лист для СРО

Чек-лист для составленных ситуационных задач

№	Критерий оценки	Отлично (90-100 %)	Хорошо (70-89%)	Удовлетворительно (50-69 %)	Неудовлетворительно (25-49%)
1.	А 4, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14,	18-20	14-17,8	10-13,8	0-9,8

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

Чек-лист для оценки составленных тестовых заданий

	Оценка	Критерий оценки
1	Отлично А (95-100%)	Тестовые задания содержат 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Тестовые задания 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.
	A- (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».
	B (80-84%)	Тестовые задания содержат не менее 20 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна.

		Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Однотипные и адекватные варианты ответов. Имеется алгоритм ответов и верно отмечены правильные ответы. При составлении допущено орфографические ошибки.
	B- (75-79%).	Тестовые задания содержат 18 вопросов. Имеется 5 вариантов ответа. Сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. Однотипные и адекватные варианты ответов. Имеется алгоритм ответов и верно отмечены правильные ответы. При составлении допущено грамматические ошибки.
	C+ (70-74%)	Тестовые задания содержат 16 вопросов и сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, конкретно. При составлении допущено грамматические ошибки. Верно отмечены правильные ответы. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
3.	Удовлетворительно C (65-69%)	Тестовые задания содержат 15 вопросов и сданы в назначенный срок. Основа текста содержательна. Тестовые задания сформулированы четко, корректно, неконкретно. Тестовые задания составлена лексический неграмотно. Верно отмечены правильные ответы. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
	C- (60-64%)	Тестовые задания содержат 15 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно. В задании имеется только 4 вариантов ответа.
	D+ (55-59%)	Тестовые задания содержат 12 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно. В задании имеется только 3 вариантов ответа. В ответах задания содержатся «все ответы верны/все ответы не верны» и «все выше перечисленное/все ниже перечисленное». Некоторые задания несоответствует 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.	Неудовлетворитель но FX (25-49%) F (0-24%)	Тестовые задания содержат 10 вопросов. Несодержательная основа текста, нечеткая постановка вопроса. Неоднотипные варианты ответов, не имеется алгоритма ответов. Тесты сданы несвоевременно. Тесты не составлены.
Подготовка и защита презентации		
1.	Отлично A (95-100%) A- (90-94%)	Ставится в том случае, если обучающийся 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 обучающийся во время презентации не допустил грубых ошибок, допускал неприципиальные неточности или принципиальные ошибки, исправленные самим обучающимся, сумел систематизировать материал с помощью преподавателя. По содержанию

	C+ (70-74%)	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.	Неудовлетворитель но FX (25-49%) F (0-24%)	Содержание презентации не полностью соответствует выбранной тематике. По содержанию и оформлению презентации имеется грубые ошибки. Количество слайдов по теме менее 10. 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 В+(85-89%) В (80-84%) В- (75-79%) C+ (70-74%)	Выбор базы данных источников обзора научной литературы. Цель и задачи определены. Планировано поиск и методика анализа. В анализе отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Сделанные выводы по теме соответствуют поставленным задачам. Предложены рекомендации для решения данной проблемы. Анализировано 4 научных статей. Использование литературы последних 10 лет в количестве 5 источников.
3.	Удовлетворительно C (65-69%) C- (60-64%) D+ (55-59%) D - (50-54%)	Выбор базы данных источников обзора 2 научной литературы не полный. Поставленная цель и задачи не полностью раскрывают изучаемую тему. Не определена методика анализа. В проведенном анализе не отражаются результаты исследования по ключевым проблемам и вопросам изучаемой темы. Выводы по теме имеются. Рекомендации для решения данной проблемы не соответствуют тематике. Анализировано 3 научные статьи. Использованы литературы последних 10 - 15 лет в количестве не менее 4 источников.
4.	Неудовлетворитель но 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 отсутствует. Использованы литературы последних 15 - 20 лет в количестве не менее 3 источников. Анализ научных статей не проведено.

Чек лист для промежуточной аттестации

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.

Многобальная система оценка знаний

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

11. Учебные ресурсы

Электронные ресурсы	<ul style="list-style-type: none"> • Электронная библиотека ЮКМА - https://e-lib.skma.edu.kz/genres • Республиканская межвузовская электронная библиотека (РМЭБ) – http://rmebrk.kz/ • Цифровая библиотека «Аknurpress» - https://www.aknurpress.kz/ • Электронная библиотека «Эпиграф» - http://www.elib.kz/ • Эпиграф - портал мультимедийных учебников https://mbook.kz/ru/index/ • ЭБС IPR SMART https://www.iprbookshop.ru/auth • информационно-правовая система «Заң» - https://zan.kz/ru • Cochrane Library - https://www.cochranelibrary.com/
Электронные учебники	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы правильного питания Бейсенбаев А.Ю., Бейсенбаева З.А., Уразбаева К.А. , 2016/ https://aknurpress.kz/reader/web/1186 2. Роль общественного здравоохранения в организации

	<p>рационального питания населения Тургамбаева А.К. , 2019/ https://aknurpress.kz/reader/web/1363 3. Гигиена питания. Учебно-методическое пособие для студентов, Алматы, Эверо, 2020, - 220 с. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/273/ 4. Питание беременных и кормящих матерей. Методическое пособие - Алматы: Издательство «Эверо», 2020.-80 с. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/18/ 5. Ахметова С.В., Рекомендации по полноценному питанию для людей, живущих с ВИЧ. - Алматы: ТОО « Эверо», 2020 - 48 стр. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/36/ 6. Лечебное питание в педиатрии: Учебно-методическое пособие для студентов/ Т.К. Бекбосынов, М.А. Ахметов, Г.Х. Хасенова, – Алматы: Эверо, 2020. – 472 ст. https://www.elib.kz/ru/search/read_book/97/</p>
Лабораторные физические ресурсы	-
Специальные программы	-
Журналы (электронные журналы)	-
<p>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. Гигиена питания: учеб.-методическое пособие / сост. М. В. Ли, А. Б. Бужикеева, Е. Ю. Ушанская. - Алматы : Эверо, 2014. 2. Гигиена питания : учеб.-методическое пособие для студентов мед. вузов. - Алматы : Эверо, 2013</p>	
<p>12. Политика дисциплины</p>	
<p>Требования, предъявляемые к студентам, посещаемость, поведение, политика выставления оценок, штрафные меры, поощрительные меры и т.д. 1. Принятие активного участия в учебной, научно-исследовательской работе и в мероприятиях кафедры по усовершенствованию учебно-методического процесса. 2. Рубежный контроль знаний обучающихся проводится не менее 2 раза в течение одного академического периода на 10/20 дни теоретического обучения с проставлением итогов рубежных контролей в учебный журнал успеваемости и электронный журнал. 3. Итоги рубежного контроля предоставляются в деканат в виде рапорта до конца контрольной недели. 4. Обучающийся, не набравший проходной балл (50%) по одному из видов контролей (текущий контроль, рубежный контроль №1, №2) не допускаются к экзамену по дисциплине.</p>	
<p>13. Академическая политика, основанная на моральных и этических ценностях АО «ЮКМА»</p>	
<p>Политика выставления оценок по дисциплине.</p>	
<p>Итоговая оценка (ИО) обучающиеся по завершению курса складывается из суммы оценки рейтинга допуск (ОРД) и оценки итоговая контроль(ОИК) и выставляется согласно бально-рейтинговой буквенной системе ИО=ОРД+ОИК Оценки рейтинга допуск (ОРД) арвна 61баллы или 60% и включает оценку текущего контроля (ОТК) и оценку рубежного контроля (ОРК)</p>	

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

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

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

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

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

При тестировани обучающемся предлагается 50 вопросов.

Расчет итогового контроля производится следующим образом; если

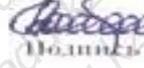
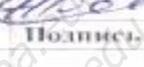
Обучающийся ответил на 45 вапросов из 50,то это составляет 90%

$$90 \times 0,4 = 36 \text{ баллов}$$

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

Итоговая оценка (ИО)(100баллов)= ОРКсрх0,+ ОТКсрх0,4 + (ИК) х0,4 обучающийся получивший **неудовлетворительную оценку** за одиниз видов контролей(РК,РК₁, ТК_{ср}) к экзамену не допускается.

Штрафные баллы отнимаются от средней оценки текущего контроля.

14. У одатасолауыс, у тйржактейтс и пересмотр	Протокол № 9	Ф.И.О. руководящего	Подпись
Дата согласования с наблюдательно- информационным центром	14.06.24	Дароимбет Р И	
Дата утверждения на кафедре	28.05.24	Ф.И.О. заведующего	
Дата одобрения на АК ОИИ	10.06.2024	Утепов П Д Ф.И.О. председателя КОП	
Дата пересмотра на кафедре	Протокол №	Сарсенбиева Г Ж Ф.И.О. заведующего	
Дата пересмотра на АК ОИИ	Протокол №	Утепов П Д Ф.И.О. председателя КОП	





