


ОҢТҮСТІК ҚАЗАҚСТАН MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
Кафедра «Гигиена и эпидемиология»	59-11-2025
Силлабус	1 стр. из 28

Рабочая учебная программа дисциплины «Нутрициология»
6B10111 - Образовательная программа «Общественное здоровье»

1.	Общие сведения о дисциплине		
1.1	Код дисциплины: Nutr 4226	1.6	Учебный год: 2025-2026
1.2	Название дисциплины: Нутрициология	1.7	Курс: 4
1.3	Пререквизиты: Общая гигиена	1.8	Семестр: 7
1.4	Постреквизиты:	1.9	Количество кредитов (ECTS): 5
1.5	Цикл: БД	1.10	Компонент: ВК
2.	Описание дисциплины		
Физиолого - гигиенические основы рационального и сбалансированного питания, гигиенические требования к их организации. Оценка качества продуктов питания. Генетически - модифицированные продукты. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Схема санитарно -эпидемиологического обследования пищевых предприятий. Контроль санитарного состояния пищевых предприятий. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			
3.	Форма суммативной оценки		
3.1	Тестирование 	3.5	Курсовая
3.2	Письменный	3.6	Эссе
3.3	Устный	3.7	Проект
3.4	Оценка практических навыков	3.8	Другой (указать)
4.	Цели дисциплины		
Формирование у будущих специалистов по общественному здравоохранению глубоких и системных знаний о питании как ключевом факторе, влияющем на здоровье человека, профилактику заболеваний и повышение качества жизни населения.			
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 замечании обнаруженных во время обследовании объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровье населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечании 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.		
5.1	РО дисциплины	Результаты обучения ОП, с которыми связаны РО дисциплины	
	PO1	PO5 Применяет в практической деятельности нормативно-правовые акты РК в области охраны здоровья и обеспечения эпидемиологической безопасности населения	

	PO2 PO3	PO7 Осуществляет мониторинг, анализ и оценку данных о качестве окружающей среды, состояния здоровья, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, деятельности организаций здравоохранения и удовлетворенности населения оказанными медицинскими услугами.
	PO4	PO9 Определяет факторы риска здоровья населения для расчёта, оценки и проведения анализа показателей качества различных объектов окружающей среды, резюмируя собственные выводы в виде рекомендаций.
	PO5	PO11 Проводит текущий и предупредительный надзор, оценку и коррекцию деятельности в области охраны общественного здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения при инфекционных и паразитарных заболеваниях.

6. Подробная информация о дисциплине

6.1	Место проведения занятий: г.Шымкент, пл. Аль-Фараби 3, учебный корпус №4 ЮКМА, 3,4 этаж Телефон: 40-82-22 (312). Электронный адрес: gigienakafedra@mail.ru Аудитории №1, 2, 3, 5, 6.				
6.2	Количество часов 150	Лекции 10	Практ.зан. 40	Лаб. зан. -	СРОП 15 СРО 85

7. Сведения о преподавателях

№	Ф.И.О	Степени и должность	Электронный адрес
1.	Утепов Пархат Дуйсембаевич	Зав. кафедры, к.м.н., и.о.доцента	utepov.parkhat@mail.ru
2.	Долтаева Бибигүль Зайдуллаевна	м.ғ.к., профессор м.а.	doltaeva68@mail.ru
3.	Бейсембаева Заурекул Игоревна	к.м.н., и.о. доцента	igorovna.z@mail.ru
4.	Ескерова Сара Устемировна	к.м.н., и.о. доцента	sarahesu@mail.ru
5.	Жаксыбаева Женискуль Бегасилкызы	Магистр, ст.преп	zzzb09@mail.ru

8. Тематический план

Неделя/ поп	Название темы	Краткое содержание	РО дисциплины	Кол-во часов	Методы/ технологии обучения	Формы/ методы оценивания
1.	Лекция. Тема Развитие науки о питании в Казахстане. Гигиенические аспекты проблемы потребления жиров, белков и углеводов в питании.	Физиологическая роль и гигиеническое значение белков, жиров, углеводов. Физиолого-гигиенические основы нормирования потребления белков, жиров и углеводов.	PO1 PO2	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Гигиена питания. Предмет, содержание, задачи, методы.	Определение гигиены питания, Классификация: белки, жиры. Энергетическая	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, тестирование

	Белки, жиры и их значение в питании.	ценность и функции в организме				
	СРОП/СРО Задание СРО Основные пути решения проблемы белкового питания населения Казахстана.	Ознакомиться с путями решения проблемы белкового питания населения Казахстана.	PO1 PO2	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
2.	Лекция. Тема Гигиенические аспекты проблемы витаминов и минералов в питании.	Определение витаминов и минералов, Классификация витаминов (жирорастворимые и водорастворимые), Основные макро- и микроэлементы, необходимые организму	PO1 PO2	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Углеводы и их значение в питании. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Энергетический баланс.	Функции углеводов в организме, Виды углеводов, Суточная потребность в углеводах. Основные виды энергозатрат (базальный обмен, физическая активность, терморегуляция), Факторы, влияющие на энергозатраты, Значение положительного, отрицательного и нулевого баланса	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, тестирование
	СРОП/СРО Задание СРО Современные методы оценки суточных энергозатрат и индивидуального расчета потребностей в нутриентах и биологически активных веществах	Понятие суточных энергозатрат, Методы оценки суточных энергозатрат, Индивидуальный расчет потребностей в нутриентах	PO1 PO2	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
3.	Лекция. Тема Санитарно-эпидемиологическая	Санитарная экспертиза пищевых продуктов	PO1 PO2 PO3	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)

	экспертиза продуктов питания. Основы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Организация работы центров санитарно-эпидемиологической экспертизы (ЦСЭ) по разделу гигиены питания.	(санитарно-гигиеническая оценка) направлена на выявление свойств, характеризующих пищевую ценность или безвредность продуктов для здоровья человека.	PO4			
	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 PO2	4	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, тестирование
	СРОП/СРО Задание СРО Обогащение безалкогольных напитков витаминами: современные тенденции и роль в питании населения	Понятие обогащения пищевых продуктов, Виды витаминов, используемых для обогащения, Гигиеническая и пищевая оценка напитков	PO1 PO2 PO3 PO4 PO5	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
4.	Лекция. Тема Гигиенические требования к зерну и продуктам его переработки.	Гигиеническая характеристика продуктов зернового происхождения. Состав зерна и их пищевая ценность. Санитарные требования к качеству зерна.	PO2 PO3 PO4	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Основы рационального питания. Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных	Рациональное питание – питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее	PO1 PO2	3	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, тестирование

	нутриентов. Режим питания как основной элемент рационального питания.	улучшению его здоровья и профилактике заболеваний. Энергетическое равновесие. Сбалансированное питание. Соблюдение режима питания.				
	СРОП/СРО Задание СРО Рациональное питание и современные подходы к применению пищевых добавок	Понятие пищевых добавок, Роль пищевых добавок в рационе, Современные подходы к применению пищевых добавок, Риски и ограничения	PO2 PO3 PO4	2/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).	Чек-лист для СРО
5.	Лекция. Тема 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.	PO2 PO3 PO4	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Методика отбора проб пищевых продуктов для гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	Основные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Нормы отбора образцов товаров для проведения осмотра. Составление заключения о качестве исследованного продукта	PO1 PO2 PO3	3	Обсуждение теоретических вопросов, написать схему проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	Устный опрос, тестирование

	СРОП/СРО Задание СРО Современные подходы к санитарно-эпидемиологическому контролю пищевых продуктов	Цель санитарно-эпидемиологического контроля, Современные методы и подходы, Лабораторные исследования	PO2 PO3 PO4	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
6.	Лекция. Тема Гигиенические требования к мясу и мясным продуктам. Гигиенические требования к рыбе, рыбным продуктам и морепродуктам. Консервированные продукты. 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.	PO2 PO3 PO4 PO5	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Пищевая и биологическая ценность муки и крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба и сухарей.	Гигиеническая характеристика муки и крупы. Состав, пищевая и биологическая ценность зерна. Санитарные требования к качеству зерна и муки.	PO2 PO3 PO4 PO5	4	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств	Устный опрос, тестирование
	СРОП/СРО Задание СРО Методика гигиенической экспертизы муки. Методика гигиенической экспертизы крупы. Методика определения амбарных вредителей. Методика гигиенической экспертизы хлеба. Методика гигиенической экспертизы сухарей.	Написать схему классификаций гигиенической экспертизы муки. Написать методику определения амбарных вредителей. Разработать профилактические мероприятия.	PO2 PO3 PO4 PO5	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО

	Рубежный контроль-1	Оценить знание и навыки обучающихся по пройденным материалам лекций, практических занятий и СРО, СРОП 1-6 темам.	PO1 PO2 PO3 PO4 PO5		Тестирование	Чек лист
7.	Лекция. Тема Генетически-модифицированные продукты (ГМП).	Генетически-модифицированные продукты, вред и польза генно-модифицированных продуктов. Цели и методы создания ГМО.	PO5	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Методика гигиенической экспертизы пищевых жиров и масел.	Санитарно-гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Биологическая и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров и масел.	PO2 PO4	3	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств	Устный опрос, решение ситуационных задач
	СРОП/СРО Задание СРО Национальные кисломолочные продукты (айран, курт, сыр, кумыс, шубат). Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов. Методика гигиенической экспертизы молока. Методика гигиенической экспертизы пищевых жиров и масел.	Написать схему классификаций гигиенической кисломолочных продуктов. Написать методику определения гигиенической экспертизы молока.	PO2 PO3	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).	Чек-лист для СРО
8.	Лекция. Тема Питание населения в условиях неблагоприятного	Основы алиментарной адаптации, Лечебно-профилактическое	PO5	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)

	действия факторов окружающей среды	питание				
	Практическое занятие. Тема Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов. Методика гигиенической экспертизы рыбы, баночных консервов.	Гигиеническая характеристика мяса и мясных продуктов. Экстрактивные вещества. Показатели, характеризующие качество мяса. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Гигиеническая характеристика рыбы и рыбных продуктов. Биологическая и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Санитарные требования к качеству консервированных продуктов.	PO2 PO3	3	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств	Тестирование, решение 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 экспертизы баночных консервов.	Написать схему по методике гигиенической экспертизы мяса. Написать методику гигиенической экспертизы баночных консервов.	PO2 PO3	2/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
9.	Лекция. Тема Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции.	Характеристика пищевых токсикоинфекции, бактериальных токсикозов,	PO3 PO4 PO5	1	Проблемная	Обратная связь (вопрос-ответы)

	Пищевые бактериальные токсикозы.	классификация, этиология и диагностика, санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевой токсикоинфекции, бактериальных токсикозов.				
	Практическое занятие. Тема Влияние ГМО на здоровье человека и гигиенические нормы их оценки	Области применения в пищевой промышленности, Пути попадания ГМО в организм человека, Потенциальное влияние ГМО на здоровье человека, Гигиеническая оценка безопасности ГМО	PO5	4	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Контаминация овощей и фруктов пестицидами, нитратами и другими чужеродными примесями.	Источники контаминации, Влияние на здоровье человека, Пути снижения риска	PO5	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).	Чек-лист для СРО
10.	Лекция. Тема Пищевые отравления немикробной этиологии. Профилактика пищевых отравлений.	Особенности пищевых отравлений, классификация, этиология и диагностика пищевых отравлений немикробной этиологии. Профилактика пищевых отравлений.	PO3 PO4 PO5	1	Обзорная	Обратная связь (вопрос-ответы)
	Практическое занятие. Тема Принципы лечебного	Понятие и цели лечебного (диетического)	PO3 PO4 PO5	3	Обсуждение теоретических вопросов	Устный опрос, решение ситуационных

	питания при различных заболеваниях	питания, Общие принципы лечебного питания, Диетотерапия при наиболее распространённых заболеваниях				задач
	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.	PO3 PO4 PO5	1/6	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).	Чек-лист для СРО
11.	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.	PO3 PO4 PO5	3	Обсуждение теоретических вопросов, PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Разработка оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления. Составление акта расследования и заключения пищевого отравления. Разработка мероприятий по	Составление акта расследования и заключения пищевого отравления. Разработать санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике пищевых отравлений.	PO3 PO4 PO5	1/5	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО

	профилактике пищевых отравлений. Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения. Санитарный минимум и методы его проведения.					
12.	Практическое занятие. Тема Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика). Этапы и методика расследования пищевого отравления.	Пищевые микотоксикозы и пищевые отравления немикробной этиологии (этиология, эпидемиология, клиника, диагностика). Этапы и методика расследования пищевого отравления.	PO3 PO4 PO5	4	Обсуждение теоретических вопросов, PBL (Problem Based Learning)	Устный опрос, тестирование.
	СРОП/СРО Задание СРО Гигиеническое обучение работников пищевых объектов. Санитарный минимум и методы его проведения. Контроль санитарного состояния пищевых предприятий. 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.	PO3 PO4 PO5	2/5	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач	Чек-лист для СРО
	Рубежный контроль-2	Оценить знание и навыки обучающихся по пройденным материалам лекций,	PO3 PO4 PO5		Тестирование	Чек лист

		практических занятий и СРО, СРОП 7-12 темам.			
Подготовка и проведение промежуточной аттестации				15	
9.	Методы обучения и оценивания				
9.1	Лекции	Обзорная, Проблемная			
9.2	Практические занятия	Обсуждение теоретических вопросов, определение органолептических свойств, написать схему проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов, PBL (Problem Based Learning), устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач			
9.3	СРО/СРОП	Подготовка презентации, составление тестовых заданий и ситуационных задач, анализ научных статей (элементы RBL).			
9.4	Рубежный контроль	Тестирование.			
10. Критерии оценивания					
10.1. Критерии оценивания результатов обучения дисциплины					
№ РО	Наименование результатов обучения	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
РО1	Демонстрировать знания и понимание в области здоровое питания, ее особенности осуществления профессиональной деятельности; теоретические и практические основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения и профилактики алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.	1. Не имеет знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Не может объяснить закономерности и принципы организации эффективного питания. 3. Не может комментировать алиментарные заболевания.	1. Знания о физиологической роли и гигиенической важности белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов ограничены. 2. Понимает закономерности и принципы организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний..	1. Хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Владеет закономерностями и принципами организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения алиментарных заболеваний, не до конца владеет путями профилактики.	1. Очень хорошо отражает уровень знаний о физиологической роли и гигиенической значимости белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. 2. Хорошо владеет закономерностями и принципами организации эффективного питания. 3. Знает причины возникновения, способы профилактики алиментарных заболеваний.
РО2	Владеет методами гигиенического исследования	1. Не может проводить санитарно-эпидемиологичес	1. Проводит санитарно-эпидемиологическую экспертизу	1. Самостоятельно выполняет проведение санитарно-	1. Выполняет санитарно-эпидемиологическую экспертизу

	качества пищевых продуктов, компетентен в вопросах интеграции санитарно-эпидемиологической службы, общественного здравоохранения и менеджмента здравоохранения, умеет осуществлять гигиеническую оценку пищевых продуктов.	кую экспертизу пищевой продукции. 2. Не имеет навыков гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Не умеет писать схематический вариант проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	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.	эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, составляет соответствующее заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Демонстрирует навыки владения методами гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Может показать схематический вариант гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	продуктов питания на высоком уровне, составляет соответствующее заключение и принимает активное участие в обсуждении результатов работы. 2. Дает заключение о методах гигиенической оценки пищевых продуктов. 3. Полностью владеет схематическим вариантом проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
РОЗ	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	1. Санитарно-эпидемиологический осмотр пищевых объектов не имеет навыков проведения схематического варианта. 2. Не имеет знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм допускает ошибки при написании варианта схемы. 2. Имеет ограниченные знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм при написании схематического варианта показывает хорошее владение теоретическим материалом, демонстрирует исследовательские навыки и стремление к самостоятельному обучению. 2. Хорошо отражает	1. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищевых форм самостоятельно демонстрирует отличные навыки написания схематического варианта; анализирует результаты исследования, демонстрируя отличное владение необходимым теоретическим материалом.

	населения.	пищевых отравлений.	профилактике пищевых отравлений.	уровень знаний об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.	2.Очень хорошо демонстрирует знания об особенностях, классификации, этиологии и диагностике пищевых отравлений, санитарно-гигиенических мерах по профилактике пищевых отравлений.
PO4	Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов общественного питания, по улучшению и сохранению здоровья населения с учетом особенности региона. Формулирует выводы в виде рекомендаций по устранению замечаний обнаруженных во время обследовании объектов, по улучшению и сохранению здоровья населения.	1.Не может объяснить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2. Не может дать заключение по улучшению и сохранению здоровья населения не может быть дано как практико-ориентированное предложение.	1.Не может объяснить, но может организовать меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Дает заключение по улучшению и сохранению здоровья населения в качестве практико-ориентированного предложения.	1. Знает меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Выводы по улучшению и сохранению здоровья населения могут быть дополнены заключением как практико-ориентированным предложением.	1.Оценить меры по устранению недостатков, выявленных при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевых объектов. 2.Может дать правильную оценку выводам, представленным в качестве практико-ориентированного предложения, заключения по улучшению и сохранению здоровья населения.
PO5	Осуществляет сбор и интерпретирует население о роли	1.Не имеет представления о роли качества продуктов	1.Понятие о роли качества продуктов питания в	1.Хорошо отражает уровень знаний о роли качества	1.Очень хорошо демонстрирует знания о роли качества

качества пищевых продуктов в возникновении и распространении различных заболеваний.	питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Не может организовать мониторинг качества и безопасности продуктов питания.	возникновении и распространении различных заболеваний ограничено. 2. Допускает ошибки в организации мониторинга качества и безопасности продуктов питания.	продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Знает способы проведения мониторинга качества и безопасности продуктов питания.	продуктов питания в возникновении и распространении различных заболеваний. 2. Может организовать мониторинг качества и безопасности продуктов питания.
---	---	--	---	--

10.2 Методы и критерии оценивания

Чек-лист для практического занятия

Форма контроля	Оценка	Критерии оценки
Устный опрос	Отлично соответствует оценкам: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)	- Обучающийся не допустил ошибок или неточностей, демонстрирует глубокое понимание концепций и направлений, критически оценивает материал, интегрирует знания из других дисциплин. - То же, что и для A, но допускается незначительное снижение глубины критического анализа.
	Хорошо соответствует оценкам: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)	- Обучающийся допустил незначительные неточности или ошибки, которые самостоятельно исправил. Систематизирует материал с помощью преподавателя. - Аналогично B+, но систематизация материала требует большей поддержки преподавателя. - Ошибки и затруднения более выражены, но без грубых искажающих смысл ошибок. - Допущены принципиальные ошибки, исправленные с помощью преподавателя. Материал усвоен частично.
	Удовлетворительно соответствует оценкам: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%);	- Обучающийся испытывает трудности при изложении, ограничивается учебной литературой, указанной преподавателем. - Многочисленные неточности, систематизация материала дается с трудом.
	D+ (1,33; 55-59%)	- Ответ фрагментарный, ограниченное понимание материала.
	D (1,0; 50-54%)	- Большие затруднения, слабое усвоение тем.
	Неудовлетворительно FX(0,5; 25-49) F (0; 0-24)	- Существенные ошибки, отсутствие систематизации, не освоен базовый материал. - Ответ отсутствует или полностью неверен, отсутствие понимания темы.

Форма

Оценка

Критерий оценки

оценивания		
Решение ситуационных задач	Отлично: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)	<ul style="list-style-type: none"> - Обучающийся активно участвовал в решении задач, проявил оригинальное и аналитическое мышление, продемонстрировал глубокое знание материала, использовал междисциплинарный подход и научные достижения других дисциплин. - Аналогично оценке А, но с незначительным снижением уровня оригинальности или междисциплинарности. Ответ остается полным и аргументированным.
	Хорошо: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)	<ul style="list-style-type: none"> - Активное участие в решении задач, продемонстрировано хорошее знание материала, допущены незначительные неточности или ошибки, которые были самостоятельно устранены. - Знание материала достаточное, проявлялась инициатива при решении задач, допущены ошибки, но не грубые, обучение носит осознанный характер. - Присутствуют недостатки в логике или аргументации, активность умеренная, есть исправленные недочеты. - Знание материала поверхностное, допущены принципиальные ошибки, исправленные при подсказке преподавателя. Активность частичная.
	Удовлетворительно: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%) D (1,0; 50-54%)	<ul style="list-style-type: none"> - Обучающийся был малозаметен в группе, испытывал трудности с систематизацией материала, не всегда понимал суть задач, использовал только базовую информацию. - Слабое участие, знание фрагментарное, допущены серьезные логические ошибки. Требуется постоянная поддержка преподавателя. - Практически не вносил вклад в групповую работу, испытывал значительные затруднения, понимание темы на начальном уровне. - Отсутствие инициативы, значительные затруднения при работе, ошибки не исправлены, материал усвоен крайне слабо.
	Неудовлетворительно : FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)	<ul style="list-style-type: none"> - Не принимал участия в решении задач, допускал грубые ошибки при ответах, отсутствует логика рассуждений, не использует научную терминологию. - Полное отсутствие участия, грубые и систематические ошибки, отсутствие понимания сути задания, отсутствие минимального уровня знаний.

Чек лист для выполнение тестовых заданий — в соответствии с многоуровневой системой оценки знаний.

Чек-лист для СРОП/СРО

Форма оценивания	Оценка	Критерий оценки
Подготовка и защита	Отлично: A (4,0; 95-100%)	- Презентация выполнена самостоятельно, сдана в срок, содержит не менее 20 слайдов. Использовано не

презентации	A- (3,67; 90-94%)	<p>менее 5 литературных источников. Слайды содержательные, структурированные, лаконичные. При защите студент глубоко владеет темой, логично излагает материал, не допускает ошибок при ответах на вопросы.</p> <p>- Все те же критерии, что и для А, но может наблюдаться единичное несущественное упущение в оформлении или ответах, не влияющее на общее качество защиты.</p>
	<p>Хорошо:</p> <p>B+ (3,33; 85-89%)</p> <p>B (3,0; 80-84%)</p> <p>B- (2,67; 75-79%)</p> <p>C+ (2,33; 70-74%)</p>	<p>- Презентация выполнена самостоятельно, сдана в срок, содержит не менее 17 слайдов, использовано не менее 4 источников. Материал в целом логично изложен, студент демонстрирует хорошие знания. Допущены мелкие ошибки, которые он самостоятельно исправляет.</p> <p>- Аналогично B+, но уровень изложения менее уверенный, требуется поддержка преподавателя в обсуждении.</p> <p>- Объем и структура презентации соответствуют требованиям, однако оформление слабее, ошибки не всегда замечены студентом, уровень ответа удовлетворительный.</p> <p>- Презентация выполнена формально, структура слайдов страдает, но основная информация присутствует. Ответы студента неполные, требуется уточнение преподавателя.</p>
	<p>Удовлетворительно</p> <p>:</p> <p>C (2,0; 65-69%);</p> <p>C- (1,67; 60-64%);</p> <p>D+ (1,33; 55-59%)</p> <p>D (1,0; 50-54%)</p>	<p>- Презентация выполнена в срок, содержит не менее 14 слайдов, 3 источника, слайды малосодержательные. Студент допускает принципиальные ошибки в ответах, затрудняется при защите.</p> <p>- Презентация слабо структурирована, поверхностное знание темы, студент теряется при обсуждении, допуская ошибки в базовом понимании материала.</p> <p>- Объем минимально соответствует требованиям. Слайды слабо раскрывают тему, ответы студента фрагментарны, с многочисленными ошибками.</p> <p>- Выполнена формально, отсутствует логика изложения, слабое понимание темы, ответы на вопросы некорректны или отсутствуют.</p>
	<p>Неудовлетворительно:</p> <p>FX(0,5;25-49)</p> <p>F (0; 0-24)</p>	<p>- Презентация не сдана в срок, объем менее 11 слайдов, менее 2 источников. Слайды бессодержательны, автор не ориентируется в материале, допускает грубые ошибки при защите.</p> <p>- Презентация отсутствует или выполнена с нарушением всех требований, защита отсутствует или провалена, автор не способен ответить даже на базовые вопросы по теме.</p>
Форма	Оценка	Критерий оценки

оценивания		
<p>Чек-лист для составленных тестовых заданий</p>	<p>Отлично А (95-100%) А- (90-94%)</p>	<p>- 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.</p> <p>- 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.</p>
	<p>Хорошо В+ (85-89%) В (80-84%) В- (75-79%). С+ (70-74%)</p>	<p>- 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».</p> <p>- 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.</p> <p>- Тестовые задания содержат 16-18 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.</p> <p>- Тестовые задания содержат не менее 20 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.</p>

	<p>Удовлетворительно C (65-69%) C- (60-64%) D+ (55-59%) D – (50-54)</p>	<p>- 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.</p> <p>- Тестовые задания содержат менее 12 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно. В задании имеется только 4 вариантов ответа.</p> <p>- Тестовые задания содержат менее 10 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, некорректно, неконкретно.</p> <p>В задании имеется только 3 вариантов ответа. В ответах задания содержатся «все ответы верны/все ответы не верны» и «все выше перечисленное/все ниже перечисленное». Некоторые задания не соответствует теме.</p> <p>- Тестовые задания содержат 15 вопросов. Тесты сданы несвоевременно. Основа текста несодержательна. Имеются тестовые задания, сформулированные нечетко, неконкретно.</p> <p>Не все верные ответы отмечены правильно</p>
	<p>Неудовлетворительно FX (25-49%) F (0-24%)</p>	<p>- Тестовые задания содержат 10 вопросов. Несодержательная основа текста, нечеткая постановка вопроса. Неоднотипные варианты ответов, не имеется алгоритма ответов. Тесты сданы несвоевременно.</p> <p>- Тесты не сданы.</p>
Форма оценивания	Оценка	Критерии оценки
Составление ситуационных задач	<p>Отлично: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)</p>	<p>- Задача глубоко проработана, отражает реальную или приближенную к реальности ситуацию. Присутствует оригинальный подход, интеграция знаний из разных дисциплин. Условия задачи четкие, логически обоснованные, формулировки корректны. Возможны несколько уровней анализа и решений.</p> <p>- Задача хорошо структурирована, содержит реалистичный контекст, проявлен междисциплинарный подход, но с незначительно меньшей глубиной. Есть логика и ясность, но оригинальность выражена чуть слабее.</p>

	<p>Хорошо: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Задача выполнена добротнo, есть контекст, применимы знания по теме. Имеются небольшие логические или стилистические недочёты, самостоятельно исправленные. Подход в целом аналитический. - Ситуация реалистична, структура задачи ясна. Присутствует некоторое творчество, но ограниченное. Есть недочеты в формулировках или логике, однако они не критичны. - Задача составлена с недостатками в логике или ясности. Контекст задан, но поверхностно. Видны попытки применения знаний, но без глубокой проработки. Активность автора умеренная. - Контекст задачи описан формально. Присутствуют принципиальные ошибки в логике или постановке условий. Часть проблем была устранена с подсказкой.
	<p>Удовлетворительно: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%) D (1,0; 50-54%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Задача слабая по структуре, не отражает суть изучаемой темы. Много общих формулировок, не проработан контекст, допущены логические ошибки. - Ситуационная задача формальна, с фрагментарным пониманием темы. Требуется постоянная помощь преподавателя для устранения ошибок. - Проблемы в задаче описаны поверхностно или некорректно. Контекст отсутствует или не связан с темой. Требуется значительная доработка. - Условия задачи не отражают требуемую тематику. Имеются грубые ошибки, отсутствует логика. Материал усвоен слабо.
	<p>Неудовлетворительн о: FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Задача не соответствует требованиям. Нет связей с темой, множество грубых ошибок. Логика и структура нарушены. - Задача отсутствует либо не имеет ни структуры, ни логики, ни связи с учебной темой. Полное отсутствие понимания задания.

Форма оценивания	Оценка	Критерии оценки
<p>Анализ научных статей (элементы RBL- research- based learning)</p>	<p>Отлично A (95 – 100%) A - (90 – 94%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Использованы наиболее авторитетные базы (Scopus, Web of Science, ERIC, PubMed и др.). Цель и задачи исследования чётко сформулированы, логично связаны с темой. Чёткое описание стратегии поиска (по ключевым словам, фильтрам и пр.) и методологии анализа (например: контент-анализ, сравнительный анализ, систематизация). Проведён анализ 5 и более научных статей, каждая статья глубоко проанализирована по ключевым вопросам. Использована литература последних 5 лет (не менее 7 источников). Выводы есть, но некоторые из них не полностью соответствуют задачам. Рекомендации даны, но не все обоснованы или недостаточно

		<p>конкретны.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использованы хорошие, но менее авторитетные источники (например, Google Scholar без фильтра по качеству публикации). Цель и задачи сформулированы, но могут быть слегка размыты. Методика указана, но не полностью раскрыта или описана поверхностно. Проанализировано 4 статьи (вместо 5), или 5, но анализ некоторых поверхностен. Использовано 5–6 источников последних 5 лет, но не всегда высокого качества. Рекомендации даны, но не все обоснованы или недостаточно конкретны. Даны реалистичные рекомендации. Использовано 5 источников за последние 10 лет, все научного характера.
	<p>Хорошо B+(85-89%) B (80-84%) B- (75-79%) C+ (70-74%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Использованы качественные базы данных (Google Scholar, ERIC, Scopus). Чётко определены, логично связаны с темой анализа. Поиск спланирован, методика анализа прописана и частично реализована. Проведён анализ 4 научных статей, анализ структурированный, отражает ключевые проблемы темы. Выводы четко соответствуют поставленным задачам, обоснованы. Выводы есть, но некоторые из них не полностью соответствуют задачам. - Выбор не совсем системный, использованы разнородные источники, но научные. Определены, но частично размыты или не охватывают все аспекты темы. Поиск описан кратко, методика анализа упрощённая. Проанализировано 3–4 статьи, 1–2 анализа не полны, но отражены основные проблемы. Выводы присутствуют, но могут быть обобщёнными. Имеются, не всегда обоснованы или практичны. Использовано 5 источников, часть может быть не строго научной. - Использованы общие поисковики (Google, ResearchGate), нет систематического подхода. Присутствуют, но не полностью раскрыты или слишком общие. План поиска слабо обозначен, методика фактически отсутствует. Проанализировано 3 статьи, анализ не всегда по ключевым вопросам. Выводы частично связаны с задачами, не всегда обоснованы. Есть, но поверхностные или дублируют выводы. Использовано 4–5 источников последних 10 лет, часть — малозначимые. - Отсутствует ясность выбора, используются разрозненные источники, без критического отбора. Присутствуют, но плохо структурированы или формальны. Поиск и методика не описаны. Анализ 2–3 статей, вскользь, без выделения ключевых проблем. Присутствуют, но обобщённые, слабо связаны с темой. Нет четких рекомендаций или они не по теме.

		Использовано 4–5 источников, но с сомнительной актуальностью или достоверностью.
	Удовлетворительно C (65-69%) C- (60-64%) D+ (55-59%) D (50-54%)	<p>- Использованы 2 базы, но без пояснения выбора или систематизации. Присутствуют, но раскрыты частично, слабо связаны с содержанием анализа. Методика не обозначена явно, но анализ построен логично. Проведен анализ 2–3 статей, затронуты некоторые аспекты темы, но ключевые проблемы раскрыты слабо. Есть, по теме, но поверхностные. Имеются, частично соответствуют теме, но не всегда применимы. Использовано 4–5 источников за последние 10–15 лет, некоторые устаревшие.</p> <p>- Указаны не все источники, неясен принцип отбора. Есть, но расплывчатые и не конкретные. Отсутствует или упомянута поверхностно. Проанализированы 2–3 статьи, анализ фрагментарный, не раскрывает сути. Есть, но не связаны с задачами, общие. Не соответствуют теме, даны формально. Использованы 4 источника, часть устаревших (до 15 лет).</p> <p>- Упомянута 1–2 базы, без пояснения или логики подбора. Заявлены, но очень абстрактны или не соответствуют теме. Полностью отсутствует. Анализ 2 статей, мало конкретики, отсутствует сопоставление данных. Формально указаны, но не содержат сути или обоснований. Не по теме или повторяют выводы. Использованы 3–4 источника, часть — устаревшие или нерецензируемые.</p> <p>- Не указана или названа без детализации. Либо не сформулированы, либо непонятны. Полностью отсутствует. Анализ 1–2 статей, не по ключевым вопросам темы. Присутствуют, но бессодержательны. Отсутствуют или формальные, не соответствуют теме. Использовано менее 4, часть старше 15 лет.</p>
	Неудовлетворительно FX (25-49%) F (0-24%)	<p>- Проанализирована 1 научная статья, поверхностно или не по теме. Отсутствует анализ ключевых результатов и проблем, поставленных в статье. Нет обоснованных выводов, либо не связаны с темой анализа. Отсутствуют или не имеют отношения к теме. Использовано 3 источника, большинство из которых устарели (15–20 лет назад). Работа формально оформлена, но не несет исследовательской ценности.</p> <p>- Не проведен вообще, текст может быть описательного характера, без анализа. Полностью отсутствуют. Нет ни выводов, ни рекомендаций. Использовано менее 3 источников или все устаревшие, нерецензируемые. Работа не структурирована, не раскрывает тему, возможно, содержит плагиат или скопирована из неподходящих источников.</p>

Контрольный лист для рубежного контроля - в соответствии с многоуровневой системой оценки знаний.

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	
C	2,0	65-69	Удовлетворительно
C -	1,67	60-64	
D+	1,33	55-59	
D-	1,0	50-54	
FX	0,5	25-49	Неудовлетворительно
F	0	0-24	

11.

Учебные ресурсы

Электронные ресурсы

1. Электронная библиотека ЮКМА - <https://e-lib.skma.edu.kz/genres>
2. Республиканская межвузовская электронная библиотека (РМЭБ) – <http://rmebrk.kz/>
3. Цифровая библиотека «Aknurpress» - <https://www.aknurpress.kz/>
4. Электронная библиотека «Эпиграф» - <http://www.elib.kz/>
5. Эпиграф - портал мультимедийных учебников <https://mbook.kz/ru/index/>
6. ЭБС IPR SMART <https://www.iprbookshop.ru/auth>
7. Информационно-правовая система «Зан» - <https://zan.kz/ru>
8. Medline Ultimate EBSCO - <https://research.ebsco.com/>
9. eBook Medical Collection EBSCO - <https://research.ebsco.com/>
10. Scopus - <https://www.scopus.com/>

Электронные учебники

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 рационального питания населения Турграмбаева 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/

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

12. Политика дисциплины

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 6/12 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.

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

Политика выставления оценок по дисциплине.

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

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

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

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

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

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

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

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

При тестировани обучающемуся 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 оценкикак 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. Утверждение и пересмотр			
Дата согласования с Библиотечно-информационным центром	Протокол № 7	Ф.И.О. руководителя БИЦ	Подпись
Дата утверждения на кафедре	25.06.25 Протокол № 4	Дарбичева Р.И.	Подпись
Дата одобрения на АК ОП	26.06.25 Протокол № 2	Ф.И.О. заведующего Утепов П.Д.	Подпись
Дата пересмотра на кафедре	27.06.25 Протокол №	Ф.И.О. председателя АК ОП Сарсенбаева Т.Ж.	Подпись
Дата пересмотра на АК ОП	Протокол №	Ф.И.О. председателя АК ОП	Подпись



