

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMİASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2025
Силлабус		28 беттің 1 беті

«Нутрициология» пәнінің жұмыс оқу бағдарламасы
6В10111 «Қоғамдық денсаулық» білім беру бағдарламасы

1.	Пән туралы жалпы мағлұмат		
1.1	Пән коды: Nutr 4226	1.6	Оқу жылы: 2025-2026
1.2	Пән атауы: Нутрициология	1.7	Курсы: 4
1.3	Реквизитке дейінгі: Жалпы гигиена	1.8	Семестрі: 7
1.4	Реквизиттен кейінгі:	1.9	Кредит саны (ECTS): 5
1.5	Циклі: БП	1.10	Компоненті: ЖК
2.	Пәннің мазмұны		
Рационалды және теңдестірілген тамақтанудың физиологиялық және гигиеналық негіздері оларды ұйымдастыруға қойылатын гигиеналық талаптар. Азық-түлік сапасын бағалау. Генетикалық түрлендірілген өнімдер. Азық-түлік кәсіпорындарына қойылатын жалпы гигиеналық талаптар. Тамақ кәсіпорындарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру схемасы. Тамақ кәсіпорындарының санитарлық жағдайын бақылау. Тамақ өнімдерін стандарттау, оның гигиеналық және құқықтық маңызы.			
3.	Жиынтық бағалау түрі		
3.1	Тестілеу✓	3.5	Курстық
3.2	Жазбаша	3.6	Эссе
3.3	Ауызша	3.7	Жоба
3.4	Тәжірибелік дағдыларды бағалау	3.8	Басқа (көрсету)
4.	Пәннің мақсаты		
«Қоғамдық денсаулық» мамандығының болашақ мамандарының тамақтану бойынша терең әрі жүйелі білімін қалыптастыру — адамның денсаулығына, аурулардың алдын алуға және халықтың өмір сүру сапасын арттыруға әсер ететін негізгі фактор ретінде қарастырылады.			
5.	Оқытудың соңғы нәтижелері (пәннің ОН)		
ОН1	Тағамтану саласындағы білімі мен түсінігін көрсету, оның кәсіби қызметін жүзеге асыру ерекшеліктері; халықтың әртүрлі жас және кәсіби топтарының тиімді тамақтануының теориялық және практикалық негіздері және жұқпалы және жұқпалы емес табиғаттың алиментарлы ауруларының алдын алады.		
ОН2	Тағам өнімдерінің сапасын гигиеналық зерттеу әдістерін меңгереді, санитариялық-эпидемиологиялық қызметті, қоғамдық денсаулық сақтау мен денсаулық сақтау менеджментін интеграциялау мәселелерінде құзыретті, тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауды жүзеге асыра алады.		
ОН3	Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеруді жақсарту бойынша гигиеналық ұсыныстар мен тексеру алгоритмдерін құрастырады және тұрғындар арасында тағамнан уланудың алдын алу, дұрыс тамақтану сұрақтары бойынша мәліметтерді жинайды және түсіндіреді;		
ОН4	Қоғамдық тамақтану нысандарын тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою бойынша, халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныстар түрінде құрастырады. Тұрғындардың денсаулығын сақтау және жақсарту үшін нысандарды тексеру барысында анықталған кемшіліктерді жою арқылы ұсыныс ретінде қорытынды құрастырады;		
ОН5	Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлін түсіндіреді және жинақтайды; азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастырады;		
5.1	Пәннің ОН	Пәнді оқыту нәтижелерімен байланысты білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелері	

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMİASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2025
Силлабус		28 беттің 2 беті

ОН1	ОН5 Практикалық қызметте Денсаулық сақтау және халықтың эпидемиологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы ҚР нормативтік-құқықтық актілерін қолданады.
ОН2 ОН3	ОН7 Қоршаған ортаның сапасы, денсаулық жағдайы, халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы, Денсаулық сақтау ұйымдарының қызметі және халықтың көрсетілген медициналық қызметтерге қанағаттануы туралы деректерге мониторингті, талдауды және бағалауды жүзеге асырады.
ОН4	ОН9 Әр түрлі қоршаған орта объектілерінің сапа көрсеткіштерін есептеу, бағалау және талдау үшін халық денсаулығының қауіп факторларын анықтайды, ұсыныстар түрінде өз тұжырымдарын қорытындылайды.
ОН5	ОН11 Инфекциялық және паразиттік аурулар кезінде қоғамдық денсаулық сақтау және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қызметті ағымдағы және алдын ала қадағалауды, бағалауды және түзетуді жүргізеді.

6. Пән туралы толық ақпарат						
6.1	Өткізу орны (ғимарат, аудитория): Оңтүстік Қазақстан медициналық академиясы, Әл-Фараби алаңы-3, IV ғимарат, 3-4 -қабат, аудитория. Телефоны (АТС) 40 82 22 (312). Электронный адрес: gigienakafedra@mail.ru					
6.2	Сағат саны 150	Дәріс 10	Тәжір. сабақ 40	Зерт. сабақ. -	ОБӨЖ 15	БӨЖ 85

7. Оқытушылар туралы мәліметтер			
№	Т.А.Ж.	Дәрежесі және лауазымы	Электронды почтасы
1.	Утепов Пархат Дүйсенбаевич	м.ғ.к., доцент м.а. кафедра меңгерушісі	utepov.parkhat@mail.ru
2.	Долтаева Бибігүл Зайдуллаевна	м.ғ.к., профессор м.а.	doltaeva68@mail.ru
3.	Бейсембаева Заурекул Игоревна	м.ғ.к., доцент м.а.	igorovna.z@mail.ru
4.	Ескерова Сара Устемировна	м.ғ.к., доцент м.а.	sarahesu@mail.ru
5.	Жаксыбаева Женискуль Бегасилкызы	магистр, ст. преп	zzzb09@mail.ru

8. Тақырыптық жоспар						
Апта/күн	Тақырып атауы	Пәннің қысқаша мазмұны	Пәннің ОН	Сағат саны	Оқыту технологиясының формасы/әдістері	Бағалау әдістері/формалары
1.	Дәріс. Тақырыбы Қазақстанда тамақтану ғылымының дамуы. Тамақтануда майлар, ақуыздар және көмірсуларды тұтыну мәселесінің гигиеналық аспектілері.	Ақуыздар, майлардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Ақуыздар, майлар және көмірсуларды тұтынуды нормалаудың физиологиялық-гигиеналық негіздері	ОН1 ОН2	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы. Тағам гигиенасы. Пәні, мазмұны, міндеттері, әдістері. Белок, майлар және олардың тамақтанудағы маңызы	Тамақтану гигиенасының анықтамасы, ақуыздар мен майлардың жіктелуі, Энергетикалық құндылығы және ағзадағы қызметтері	ОН1 ОН2	3	Теориялық мәселелерді талқылау	Ауызша тестілеу сұрау,
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Қазақстан халқы үшін ақуыздың тағамдық проблемаларын шешудің негізгі жолдары.	Қазақстан халқының ақуыздық тамақтану мәселелерін шешу жолдарымен танысу.	ОН1 ОН2	1/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
2.	Дәріс. Тақырыбы Тамақтануда дәрумендер мен минералдар проблемасының гигиеналық аспектілері	Витаминдер мен минералдардың анықтамасы, Витаминдердің жіктелуі (майда еритін және суда еритін), Ағзаға қажетті негізгі макро- және микроэлементтер.	ОН1 ОН2	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Көмірсулар және олардың тамақтанудағы маңызы. Энергия шығындары мен тағамның энергиялық құндылығы. Энергиялық баланс.	Ағзадағы көмірсулардың қызметтері, Көмірсулардың түрлері, Көмірсуларға тәуліктік қажеттілік. Негізгі энергия шығындарының түрлері (базальды алмасу, физикалық белсенділік, терморегуляция), Энергия шығындарына әсер ететін факторлар, н, теріс және нөлдік энергетикалық баланстың маңызы	ОН1 ОН2	3	Теориялық мәселелерді талқылау	Ауызша тестілеу сұрау,

	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Ағзаның тәуліктік энергия шығынын бағалау және нутриенттер мен биологиялық белсенді заттарға жеке қажеттілікті есептеу бойынша заманауи әдістер	Тәуліктік энергия шығындарының ұғымы, Тәуліктік энергия шығындарын бағалау әдістері, Нутриенттерге жеке қажеттілікті есептеу	ОН1 ОН2	1/6	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
3.	Дәріс. Тақырыбы Тағам өнімдерінің санитариялық-эпидемиологиялық сараптамасы. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптама негіздері. Тағам гигиенасы бөлімі бойынша санитариялық-эпидемиологиялық сараптама орталығының (ҚДСД) жұмысын ұйымдастыру.	Азық-түлік өнімдерін санитариялық сараптау (санитариялық-гигиеналық бағалау) адам денсаулығы үшін өнімдердің тағамдық құндылығын немесе қауіпсіздігін сипаттайтын қасиеттерді анықтауға бағытталған.	ОН1 ОН2 ОН3 ОН4	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Дәрумендердің және минералды заттарға организмнің физиологиялық-гигиеналық қажеттіліктері.	Дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы. Дәрумендердің және минералды заттарға организмнің физиологиялық-гигиеналық қажеттіліктері.	ОН1 ОН2	4	Теориялық мәселелерді талқылау	Ауызша сұрау, тестілеу
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Алкогольсіз сусындарды дәрумендермен байыту: заманауи үрдістері және халықты тамақтандырудағы	Тамақ өнімдерін байыту ұғымы, Байыту үшін қолданылатын дәрумен түрлері, Сусындардың гигиеналық және тағамдық бағалауы	ОН1 ОН2 ОН3 ОН4 ОН5	1/6	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы

	рөлі					
4.	Дәріс. Тақырыбы Дән және оны өңдеу арқылы алынатын өнімдерге қойылатын гигиеналық талаптар.	Дәнді дақылдар өнімдерінің гигиеналық сипаттамасы. Дәннің құрамы және олардың тағамдық құндылығы. Дән сапасына қойылатын санитарлық талаптар.	ОН2 ОН3 ОН4	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Ұтымды тамақтану негіздері. Негізгі нутриенттердің мөлшерлік қарама-қатынасына байланысты тағам рационының сәйкестілігі. Тамақтану тәртібі - ұтымды тамақтанудың негізгі элементі ретінде	Рационалды тамақтану - адамның өсуін қамтамасыз ететін, қалыпты дамуы мен өмір сүру кезеңінде денсаулығын жақсартуға және аурулардың алдын алуға бағытталған тамақтану. Энергетикалық тепе-теңдік. Теңдестірілген тамақтану. Тамақтану тәртібін ұстану.	ОН1 ОН2	3	Теориялық мәселелерді талқылау	Ауызша сұрау, тестілеу
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Рационалды тамақтану және тағамдық қоспаларды қолданудың заманауи тәсілдері	Тағамдық қоспалардың ұғымы, Тағамдық қоспалардың рационалғағы рөлі, Тағамдық қоспаларды қолданудың заманауи тәсілдері, Тәуекелдер мен шектеулер	ОН2 ОН3 ОН4	2/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
5.	Дәріс. Тақырыбы Сүт және сүт өнімдеріне қойылатын	Дәнді өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Дән және олардың	ОН2 ОН3 ОН4	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)

	гигиеналық талаптар.	тағамдық құндылығы. Дән сапасына қойылатын санитариялық талаптар.				
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптама жүргізу сатылары. Гигиеналық сараптама жүргізу үшін тағам өнімдерін сынаққа алу әдістемелері. Тексерілген тамақтың сапасына қорытынды жасау.	Гигиеналық сараптаудың негізгі кезеңдері. Тамақ өнімдерін гигиеналық сараптау тәртібі. Тексеру үшін тауарларды таңдау нормалары.	ОН1 ОН2 ОН3	3	Теориялық мәселелерді талқылау, тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жасау	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Азық-түлік өнімдерінің санитарлық-эпидемиологиялық бақылауына заманауи тәсілдер	Санитарлық-эпидемиологиялық бақылаудың мақсаты, Заманауи әдістер мен тәсілдер, Зертханалық зерттеулер	ОН2 ОН3 ОН4	1/6	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
6.	Дәріс. Тақырыбы Ет және ет өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптар. Балық, балық өнімдері мен теңіз өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптар.	Ет, балық және балық өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Ет, балық және балық өнімдерінің биологиялық және тағамдық құндылығы.	ОН2 ОН3 ОН4 ОН5	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Үн мен жарманың тамақтық және биологиялық құндылығы. Қойма зиянкестерін анықтау әдістемесі. Нан мен кептірілген	Дәнді және сүт өнімдерінің гигиеналық сипаттамалары. Дән, сүт өнімдері және олардың тағамдық құндылығы. Дән мен сүт сапасына қойылатын	ОН2 ОН3 ОН4 ОН5	4	Теориялық мәселелерді талқылау, органолептикалық қасиетін анықтау	Ауызша сұрау, тестілеу

	нанды гигиеналық сараптама әдістемесі.	санитариялық талаптар.				
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Ұнды гигиеналық сараптау әдістемесі. Жарманы гигиеналық сараптау әдістемесі. Қойма зиянкестерін анықтау әдістемесі. Нанды гигиеналық сараптау әдістемесі. Кептірілген нанды гигиеналық сараптау әдістемесі.	Ұнды гигиеналық сараптау үшін жіктеу схемасын жазу. Саңырауқұлақ зиянкестерін анықтау әдістемесін жазу. Алдын алу шараларын өңдеу.	ОН2 ОН3 ОН4 ОН5	1/6	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
	Аралық бақылау-1	1-6 күндерде өткен дәрістердің, практикалық және ОБӨЖ, БӨЖ сабақтардың тақырыптары бойынша білім алушылардың білімі мен дағдыларын бағалау.	ОН1 ОН2 ОН3 ОН4 ОН5		Тестілеу	Тексеру парағы
7.	Дәріс. Тақырыбы Гендік-модифицирленген өнімдер (ГМӨ).	Генетикалық модифицирленген өнімдер, генетикалық модифицирленген өнімдердің зияны мен пайдасы. ГМӨ құрудың мақсаттары мен әдістері.	ОН5	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы. Сүт және сүт өнімдерінің тамақтық және биологиялық құндылығы. Тамақтық майлар мен майларды	Сүт және сүт өнімдерінің санитариялық-гигиеналық сипаттамасы. Сүт және сүт өнімдерінің биологиялық және тағамдық құндылығы. Тағамдық майлар	ОН2 ОН4	3	Теориялық мәселелерді талқылау, органолептикалық қасиетін анықтау	Ауызша сұрау, жағдайлық есепті шешу.

	гигиеналық сараптау әдістемесі.	мен майлардың гигиеналық сараптамасы.				
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Ұлттық сүт қышқылды өнімдер (айран, құрт, ірімшік, қымыз, шұбат). Сүт және сүт өнімдерінің эпидемиологиялық рөлі. Сүтті гигиеналық сараптау әдістемесі. Тамақтық майлар мен майларды гигиеналық сараптау әдістемесі.	Қышқыл сүт өнімдері үшін гигиеналық жіктеу схемасын жазу. Сүттің гигиеналық сараптамасын анықтау әдістемесін жазу.	ОН2 ОН3	1/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
8.	Дәріс. Тақырыбы Қоршаған ортаның қолайсыз факторлары жағдайындағы халықтың тамақтануы	Алиментарлық бейімделудің негіздері, Емдік-профилактикалық тамақтану	ОН5	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Ет және ет өнімдерінің тамақтық және биологиялық құндылығы. Балықты, қалбырдағы консервілерді гигиеналық сараптау әдістемесі.	Ет және ет өнімдерінің гигиеналық сипаттамасы. Шырсәлдік заттектер. Еттің сапасын сипаттайтын көрсеткіштер. Адамға ет арқылы берілетін мал аурулары Консервіленген өнімдердің сапасына қойылатын санитариялық талаптар. Балық және балық өнімдерінің гигиеналық сипаттамасы. Балық	ОН2 ОН3	3	Теориялық мәселелерді талқылау, органолептикалық қасиетін бағалау	Ауызша сұрау, жағдайлық есепті шешу.

		және балық өнімдерінің биологиялық және тағамдық құндылығы. Консервіленген өнімдердің сапасына қойылатын санитариялық талаптар.				
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Етті гигиеналық сараптау әдістемесі. Етте трихинелла мен финналардың болуын зерттеу. Шұжық өнімдерін гигиеналық сараптау әдістемесі. Балықты гигиеналық сараптау әдістемесі. Қалбырдағы өнімдерді гигиеналық сараптау әдістемесі.	Етті гигиеналық сараптау әдістемесі бойынша схема жазу. Консервіленген өнімдерді гигиеналық зерттеу әдісін жазу.	ОН2 ОН3	2/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
9.	Дәріс. Тақырыбы Тамақтан улану және оның жіктелуі. Тамақтық токсикоинфекциялар. Тамақтық бактериялық токсикоздар.	Тағамдық токсикоинфекцияның, бактериялық токсикоздардың сипаттамасы. Тамақ токсикоинфекциясының, бактериялық токсикоздардың алдын алу бойынша санитариялық-гигиеналық іс-шаралар.	ОН3 ОН4 ОН5	1	Мәселелік	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы ГМО-ның адам денсаулығына әсері және олардың қауіпсіздігін гигиеналық бағалау нормалары	Генетикалық түрлендірілген организмдерді (ГМО) тамақ өнеркәсібінде қолдану салалары, Адам ағзасына ГМО-ның енуі	ОН5	4	Теориялық мәселелерді талқылау	Ауызша сұрау, тестілеу.

		жолдары, ГМО-ның адам денсаулығына ықтимал әсері, ГМО-ның қауіпсіздігін гигиеналық бағалау				
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Көкөністер мен жемістердің пестицидтермен, нейтраттармен және басқа да бөгде заттармен ластануы.	Ластану көздері, Адам денсаулығына әсері, Қауіп-қатерді төмендету жолдары	ОН5	1/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмалар ын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
10.	Дәріс. Тақырыбы Микробты емес тамақтан улану. Тамақтан улануларды алдын алу.	Тамақтан улану ерекшеліктері, микробты емес тамақтан уланудың жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы. Тамақтан уланудың алдын алу.	ОН3 ОН4 ОН5	1	Шолу	Кері байланыс (сұрақ-жауап)
	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Әртүрлі аурулар кезінде емдік тамақтанудың принциптері	Емдік (диеталық) тамақтану ұғымы мен мақсаты, Емдік тамақтанудың жалпы қағидалары, Ең кең таралған ауруларда диетотерапия	ОН3 ОН4 ОН5	3	Теориялық мәселелерді талқылау.	Ауызша сұрау, жағдайлық есепті шешу
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Ой-өрісті еңбек пен операторлық іс атқарудағы тамақтану. Дала қосындағы ерекше жағдайларда тамақтану. Экспедицияда жүргенде және тұрақты базадан ұзақ уақытқа	Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың денсаулық жағдайы. Операторлық, ой-өрісті еңбек кезіндегі тамақтану. Операторлық, ой-өрісті еңбегімен айналысатын адамдардың энергияға және	ОН3 ОН4 ОН5	1/6	Презентация ны дайындау, тест тапсырмалар ын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі).	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы

	алыстап кеткен жағдайдағы тамақтанудың проблемалары.	тағамдық заттарға физиологиялық қажеттілігі.				
11.	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Тамақтық токсикоинфекциялар және тамақтық бактериялық токсикоздар этиологиясы, эпидемиологиясы, клиникасы, диагностикасы).	Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақ улануының алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар. Тамақ улануын зерттеу.	ОН3 ОН4 ОН5	3	Теориялық мәселелерді талқылау, PBL (Problem Based Learning).	Ауызша сұрау, тестілеу.
	ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Тамақтан улану сырқатын жоюға бағытталған жедел шараларды, тамақтан улануды талдау актісін, қорытындыны, тамақтан улануды алдын алу бойынша шараларды құрастыру. Халықтың арасында тамақ гигиенасы бойынша білімді насихаттау әдістері мен құралдары. Санитарлық минимум және оны өткізу әдістері.	Тамақтан улану туралы зерттеу актісін және қорытынды жасау. Тамақтан уланудың алдын алу үшін санитариялық-гигиеналық шараларды өңдеу.	ОН3 ОН4 ОН5	1/5	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
12.	Тәжірибелік сабақ. Тақырыбы Тамақтық микотоксикоздар және этиологиясы микробты емес тамақтан улану (этиологиясы, эпидемиологиясы, клиникасы, диагностикасы).	Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақ улануының алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар. Тамақ улануын зерттеу.	ОН3 ОН4 ОН5	4	Теориялық мәселелерді талқылау, PBL (Problem Based Learning).	Ауызша сұрау, тестілеу.

ОБӨЖ/ БӨЖ БӨЖ тапсырмасы Тамақ нысандары жұмысшыларын гигиеналық оқыту. Санитариялық минимум және оны өткізу әдістері. Тамақ кәсіпорындарының санитариялық жағдайын бақылау. Қалбырлау әдістерінің гигиеналық сипаттамасы. Азық-түліктердің қауіпсіздігі мен сапасының және халық денсаулығының мониторингі (әлеуметтік гигиеналық мониторинг).	Тағам нысандары қызметкерлері арасында гигиеналық оқытуды жүргізу. Консервілерді гигиеналық сараптау әдісін жазу	ОН3 ОН4 ОН5	2/5	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру	БӨЖ-ге арналған тексеру парағы
Аралық бақылау-2	7-12 күндерде өткен дәрістердің, практикалық және ОБӨЖ, БӨЖ сабақтардың тақырыптары бойынша білім алушылардың білімі мен дағдыларын бағалау.	ОН3 ОН4 ОН5		Тестілеу	Тексеру парағы
Аралық аттестаттауды дайындау және өткізу				15	

9.	Оқыту және бағалау әдістері	
9.1	Дәріс	Шолу, Мәселелік
9.2	Тәжірбелік сабақ	Теориялық мәселелерді талқылау, органолептикалық қасиетін анықтау, тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жасау, PBL (Problem Based Learning), ауызша сұрау, тестілеу, жағдайлық есепті шешу
9.3	БӨЖ/ОБӨЖ	Презентацияны дайындау, тест тапсырмаларын және жағдайлық есептерді құрастыру, ғылыми мақалаларды талдау (RBL элементі)
9.4	Аралық бақылау	Тестілеу
10. Бағалау критерийлері		

10.1. Пәннің оқыту нәтижелерін бағалау критерийлері

№ ОН	Оқыту нәтижелері	Қанағаттанарлықсыз	Қанағаттанарлық	Жаксы	Өте жаксы
ОН1	Тағамтану саласындағы білімі мен түсінігін көрсету, оның кәсіби қызметін жүзеге асыру ерекшеліктері; халықтың әртүрлі жас және кәсіби топтарының тиімді тамақтануының теориялық және практикалық негіздері және жұқпалы және жұқпалы емес табиғаттың алиментарлы ауруларының алдын алады.	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білімі жоқ. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін түсіндіре алмайды. 3. Алиментарлық ауруларға түсініктеме бере алмайды.	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білімі шектеулі. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін түсінеді. 3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін біледі..	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білім деңгейін жаксы көрсетеді. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін меңгерген. 3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін біледі, алдын алу жолдарын толық меңгермеген	1. Ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің және минералды заттардың физиологиялық рөлі мен гигиеналық маңыздылығы туралы білім деңгейін өте жаксы көрсетеді. 2. Тиімді тамақтануды ұйымдастырудың заңдылықтары мен принциптерін жаксы меңгерген. 3. Алиментарлық аурулардың пайда болу себептерін, алдын алу жолдарын, меңгерген.
ОН2	Тағам өнімдерінің сапасын гигиеналық зерттеу әдістерін меңгереді, санитариялық-эпидемиология	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізе алмайды. 2. Тамақ өнімдерін	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізеді, бірақ белсенділік көрсетпейді,	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізуді өз	1. Азық-түлік өнімдерін санитариялық-эпидемиологиялық сараптаманы жоғары деңгейде

	лық қызметті, қоғамдық денсаулық сақтау мен денсаулық сақтау менеджментін интеграциялау мәселелерінде құзыретті, тамақ өнімдерін гигиеналық бағалауды жүзеге асыра алады.	гигиеналық бағалауға дағдысы жоқ. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жазуды білмейді.	мұғалімнің көмегін қажет етеді. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалау жүргізуде қателіктерге жол береді, толық сәйкес келмейді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын жазуда қателіктерге жол береді.	бетінше орындайды, тиісті қорытынды жасайды және жұмыс нәтижелерін талқылауға белсенді қатысады. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалау әдістеріне қорытынды береді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын толық меңгерген.	орындайды, тиісті қорытындылар жасайды және жұмыс нәтижелерін талқылауға белсенді қатысады. 2. Тамақ өнімдерін гигиеналық бағалау әдістеріне қорытынды береді. 3. Тағамдық азық-түлікке гигиеналық сараптама жүргізудің сызба нұсқасын толық меңгерген.
ОНЗ	Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеруді жақсарту бойынша гигиеналық ұсыныстар мен тексеру алгоритмдерін құрастырады және тұрғындар арасында тағамнан уланудың алдын алу, дұрыс тамақтану сұрақтары бойынша мәліметтерді	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жүргізу дағдысы жоқ. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазуда қателіктерге жол береді. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білімі шектеулі.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазу кезінде ол теориялық материалдарды жақсы меңгергенін көрсетеді, зерттеушілік дағдыларын және өз бетінше білім алуға	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру сызба нұсқасын жазуда тамаша дағдыларды өз бетінше көрсетеді; қажетті теориялық материалды өте жақсы меңгергендігінен көрсете отырып, зерттеу

	жинайды және түсіндіреді;	туралы білімі жоқ.		ұмтылысын көрсетеді. 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білім деңгейін жақсы көрсетеді.	нәтижелерін талдайды; 2. Тамақтан улану ерекшеліктері, жіктелуі, этиологиясы және диагностикасы, тамақтан уланудың алдын алудағы санитариялық-гигиеналық шаралар туралы білімін өте жақсы көрсетеді.
ОН4	Қоғамдық тамақтану нысандарын тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою бойынша, халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныстар түрінде құрастырады. Тұрғындардың денсаулығын сақтау және жақсарту үшін нысандарды тексеру барысында анықталған кемшіліктерді жою арқылы	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын түсіндіре алмайды. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды бере алмайды.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын түсіндіре алмайды, бірақ ұйымдастыра алады. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды береді.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын біледі. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде қорытынды толтыра алады.	1. Тағам нысандарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру кезінде анықталған кемшіліктерді жою шараларын бағалай алады. 2. Халық денсаулығын жақсарту және сақтау бойынша қорытындыларды тәжірибеге бағытталған ұсыныс ретінде берілген қорытындыларға дұрыс баға бере алады.

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы		59-11-2025
Силлабус		28 беттің 16 беті

	ұсыныс ретінде қорытынды құрастырады;				
ОН5	Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлін түсіндіреді және жинақтайды; азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастырады ;	1. Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы түсінігі жоқ. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастыра алмайды.	1. Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы түсінігі шектеулі. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг ұйымдастыруда қателіктер жібереді.	1. Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы білім деңгейін жақсы көрсетеді. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг жүргізу жолдарын біледі.	1. Әртүрлі аурулардың пайда болуы мен таралуындағы азық-түліктер сапасының рөлі туралы білімін өте жақсы көрсетеді. 2. Азық-түліктердің сапасына және қауіпсіздігіне мониторинг жүргізуді ұйымдастыра алады.

10.2 Бағалау әдістері және критерийлері

Тәжірибелік сабаққа арналған тексеру парағы

Бақылау формасы	Бағасы	Бағалау критерийлері
Ауызша сұрау	Өте жақсы: А (4,0; 95-100%) А- (3,67; 90-94%)	- Білім алушы қателіктер немесе дәлсіздіктер жібермеген, тұжырымдамалар мен бағыттарды терең түсінеді, материалды сыни тұрғыдан бағалайды, басқа пәндерден алынған білімді біріктіреді. - А деңгейіне ұқсас, бірақ сыни талдаудың тереңдігі сәл төмендеуі мүмкін.
	Жақсы: В+ (3,33; 85-89%) В (3,0; 80-84%) В- (2,67; 75-79%) С+ (2,33; 70-74%)	- Білім алушы жеңіл қателіктер немесе кемшіліктер жіберген, бірақ оларды өз бетінше түзеткен. Материалды жүйелеуде мұғалімнің көмегімен жұмыс істейді. - В+ бағасына ұқсас, бірақ материалды жүйелеу үшін мұғалімнің көмек көрсетуі көп қажет. - Қателіктер мен қиындықтар айқын байқалады, бірақ мағынаны бұзатын ірі қателіктер жоқ. - Принципті қателіктер жіберілген, олар мұғалімнің көмегімен түзетілген. Материал жартылай меңгерілген.

	Қанағаттанарлық: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%); D (1,0; 50-54%)	- Білім алушы баяндауда қиындықтарға тап болады, тек мұғалім көрсеткен оқу әдебиетімен шектеледі. - Көптеген қателіктер бар, материалды жүйелеу қиындықпен жүзеге асады. - Жауап бөлшектенген, материалды түсіну шектеулі. - Қиындықтар бар, тақырыптар әлсіз меңгерілген.
	Қанағаттанарлықсыз: FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)	- Маңызды қателіктер жібереді, жүйелеу жоқ, негізгі материал меңгерілмеген. - Жауап жоқ немесе мүлде қате, тақырыпты түсінбеу байқалады.

Бағалау формасы	Бағасы	Бағалау критерийлері
Ситуациялық есепті шешу	Өте жақсы: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)	- Оқушы есептерді шешуге белсенді қатысты, түпнұсқа және аналитикалық ойлау қабілетін көрсетті, материалды терең меңгерді, пәнаралық тәсілді және басқа пәндердің ғылыми жетістіктерін қолданды. - А бағаға ұқсас, бірақ түпнұсқалық немесе пәнаралық деңгейі сәл төмендеген. Жауап толық және дәлелді болып қалады.
	Жақсы: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)	- Есептерді шешуде белсенді қатысу байқалды, материалды жақсы меңгергені көрсетілді, аздаған дәлсіздіктер немесе қателіктер болды, оларды өздігінен түзетті. - Материалды білуі жеткілікті, есептерді шешуде бастамашылық танытқан, қателіктер бар, бірақ өрескел емес, оқыту саналы түрде жүргізілген. - Логикада немесе дәлелдеуде кемшіліктер бар, белсенділігі орташа, түзетілген олқылықтар кездеседі. - Материалды білуі үстірт, негіздік қателіктер жіберілген, олар мұғалімнің түрткісімен түзетілді. Белсенділігі жартылай.
	Қанағаттанарлық: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%); D (1,0; 50-54%)	- Білім алушы топ ішінде көзге түсе қойған жоқ, материалды жүйелеуде қиындықтарға тап болды, тапсырманың мәнін әрдайым түсіне бермеді, тек базалық ақпаратты пайдаланды. - Қатысуы әлсіз, білімі үзік-үзік, маңызды логикалық қателіктер жіберілген. Мұғалімнің тұрақты қолдауы қажет. - Топтық жұмысқа іс жүзінде үлес қосқан жоқ, едәуір қиындықтарға тап болды, тақырыпты түсінуі бастапқы деңгейде.

		- Бастама жоқ, жұмыс барысында едәуір қиындықтар туындайды, қателер түзетілмеген, материал өте әлсіз меңгерілген.
	Қанағаттанарлықсыз: FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)	- Есептерді шығаруға қатыспады, жауап беру кезінде өрескел қателіктер жіберді, ой қорытуларында логика жоқ, ғылыми терминологияны қолданбайды. - Тапсырмаға мүлде қатыспау, өрескел және жүйелі қателіктер, тапсырманың мәнін түсінбеу, білімнің ең төменгі деңгейінің болмауы.

Тест тапсырмаларын орындау чек парағы - Білімді бағалаудың көпбалдық жүйесіне сәйкес

ОБӨЖ/БӨЖ-ге арналған тексеру парағы

Бағалау формасы	Бағасы	Бағалау критерийлері
Презентацияны дайындау және қорғау	Өте жақсы: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)	- Презентацияны өз бетінше орындап, уақытында тапсырған. 20-дан кем емес слайд қамтиды. 5-тен кем емес әдеби дерек көздері пайдаланылған. Слайдтар мазмұнды, құрылымды және қысқа. Қорғау кезінде студент тақырыпты терең меңгерген, материалды логикалық түрде баяндайды, сұрақтарға жауап бергенде қателік жібермейді. - Барлық A бағалау критерийлері сақталған, бірақ жалпы қорғаныс сапасына әсер етпейтін бір ғана маңызды емес ұсақ кемшілік немесе жауап беруде шағын қателік байқалуы мүмкін.
	Жақсы: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)	- Презентацияны өз бетінше орындап, уақытында тапсырған, 17-ден кем емес слайд қамтиды, 4-тен кем емес дерек көздері пайдаланылған. Материал жалпы логикалық түрде баяндалған, студент жақсы білімдерін көрсетеді. Кішкентай қателіктер бар, оларды студент өзі түзетеді. - B+ бағалау критерийіне ұқсас, бірақ баяндау деңгейі сенімді емес, талқылау кезінде оқытушының қолдауы қажет. - Презентацияның көлемі мен құрылымы талаптарға сай, бірақ безендіру деңгейі әлсіз, қателерді студент әрдайым байқамайды, жауап деңгейі қанағаттанарлық. - Презентация формалды түрде орындалған, слайдтардың құрылымы нашар, бірақ негізгі ақпарат қамтылған. Студенттің жауаптары толық емес, оқытушының нақтылауын қажет етеді.

	Қанағаттанарлық: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%) D (1,0; 50-54%)	- Презентация уақытында тапсырылған, 14-тен кем емес слайд және 3 дереккөзі бар, слайдтар мазмұны аз. Студент жауаптарында негізгі қателіктер жіберіп, қорғану кезінде қиындықтарға ұшырайды. - Презентация құрылымы әлсіз, тақырыпқа қатысты білім үстірт, студент талқылау кезінде адасып, материалды базалық түсінуде қателіктер жібереді. - Көлемі минималды түрде талаптарға сәйкес келеді. Слайдтар тақырыпты нашар ашады, студенттің жауаптары бөлшектенген және көптеген қателіктерге толы. - Формалды түрде орындалған, баяндаудың логикасы жоқ, тақырыпты нашар түсінеді, сұрақтарға жауаптары дұрыс емес немесе мүлде жоқ.
	Қанағаттанарлықсыз: FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)	- Презентация уақытында тапсырылмаған, көлемі 11 слайдтан аз, дереккөздері 2-ден кем. Слайдтар мазмұнсыз, автор материалды меңгермеген және қорғану кезінде ірі қателіктер жібереді. - Презентация жоқ немесе барлық талаптарға сай келмей орындалған, қорғаныс жүргізілмеген немесе сәтсіз өткен, автор тақырып бойынша негізгі сұрақтарға жауап бере алмайды.
Бағалау формасы	Бағасы	Бағалау критерийлері
Құрастырылған тест тапсырмаларын бағалау	Өте жақсы A (95-100%) A- (90-94%)	- Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Тест тапсырмалары лексикалық сауатты құрастырылған. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Тесттің мазмұны тек бір толық ойға ие және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Нормативтік құжаттарды, сондай-ақ осы тақырып бойынша жаңа ғылыми-статистикалық материалдарды пайдалану. - Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Тест тапсырмалары лексикалық сауатты құрастырылған. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Тесттің мазмұны тек бір толық ойға ие және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген.

	Жаксы B+ (85-89%) B (80-84%) B- (75-79%) C+ (70-74%)	- Тест тапсырмаларында 20 сұрақ бар. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Сұрақтарды құрастыруда "кейде", "әрқашан", "ешқашан", "жиі"сөздері қолданылады. - Тест тапсырмалары кемінде 20 сұрақтан тұрады. Жауаптың 5 нұсқасы бар. Белгіленген мерзімде тапсырылды. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Жауаптардың бірдей және барабар нұсқалары. Жауаптар алгоритмі бар және дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді. - Тест тапсырмалары кемінде 18 сұрақтан тұрады және белгіленген мерзімде тапсырылған. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді. Дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар. - Тест тапсырмалары 16 сұрақтан тұрады және белгіленген мерзімде тапсырылған. Мәтіннің негізі мазмұнды. Тест тапсырмалары нақты, дұрыс, нақты тұжырымдалған. Құрастыру кезінде орфографиялық қателіктер жіберілді. Дұрыс жауаптар дұрыс белгіленген. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар.
	Қанағаттанарлық C (65-69%) C- (60-64%) D+ (55-59%) D – (50-54)	- Тест тапсырмаларында 15 сұрақ болады. Тесттер уактылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 4 нұсқасы бар. - Тест тапсырмаларында 15 сұрақ болады. Тесттер уактылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 3 нұсқасы бар. Тапсырманың жауаптарында "барлық жауаптар дұрыс/барлық жауаптар дұрыс емес" және "жоғарыда айтылғандардың бәрі/төменде айтылғандардың бәрі" бар. - Тест тапсырмаларында 12 сұрақ болады. Тесттер уактылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық

		емес, дұрыс емес, нақты емес. Тапсырмада жауаптың тек 3 нұсқасы бар. Тапсырма сұрақ түрінде жасалады. Кейбір тапсырмалар тақырыпқа сәйкес келмейді. - Тест тапсырмаларында 12 сұрақ бар. Тесттер уақтылы тапсырылмаған. Мәтіннің негізі мағынасыз. Тест тапсырмалары бар, анық емес, нақты емес. Барлық дұрыс жауаптар дұрыс белгіленбеген.
	Қанағаттанарлықсыз FX (25-49%) F(0-24%)	- Тест тапсырмаларында 10-нан кем сұрақ бар. Мәтіннің мазмұны жоқ, сұрақтың тұжырымы анық емес. Жауаптарда бір тұтастық және жауап алгоритмі жоқ. Уақтылы тапсырылмаған. - Тесттер құрастырылмаған.
Бағалау формасы	Бағасы	Бағалау критерийлері
Ситуациялық есепті құрастыру	Өте жақсы: A (4,0; 95-100%) A- (3,67; 90-94%)	- Міндет терең әзірленген, шынайы немесе шындыққа жақын жағдайды бейнелейді. Оригиналды көзқарас байқалады, түрлі пәндер бойынша білім интеграциясы жүргізілген. Міндеттің шарттары нақты, логикалық тұрғыда негізделген, тұжырымдары дұрыс. Талдау мен шешудің бірнеше деңгейі мүмкін. - Міндет жақсы құрылымдалған, шынайы контексті бар, пәнаралық көзқарас қолданылған, бірақ тереңдігі сәл төменірек. Логика мен айқындық сақталған, бірақ оригиналдылығы біршама әлсіз көрінеді.
	Жақсы: B+ (3,33; 85-89%) B (3,0; 80-84%) B- (2,67; 75-79%) C+ (2,33; 70-74%)	- Міндет ұқыпты орындалған, контексті бар, тақырыпқа байланысты білімдер қолданылған. Шағын логикалық немесе стильдік кемшіліктер болған, бірақ олар өз бетінше түзетілген. Жалпы алғанда, тәсіл аналитикалық сипатта. - Жағдай шынайы, міндеттің құрылымы анық. Біраз шығармашылық бар, бірақ шектеулі. Тұжырымдарда немесе логикада кемшіліктер кездеседі, дегенмен олар аса маңызды емес. - Міндет логикада немесе анықтығында кемшіліктермен құрылған. Контекст берілген, бірақ үстірт сипатталған. Білімді қолдануға тырысқан әрекеттер байқалады, бірақ терең өңделмеген. Автордың белсенділігі орташа деңгейде. - Міндеттің контексті формалды түрде сипатталған. Логикада немесе шарттарды қоюда принципті қателер бар. Кейбір мәселелер мұғалімнің нұсқауымен түзетілген.

	Қанағаттанарлық: C (2,0; 65-69%); C- (1,67; 60-64%); D+ (1,33; 55-59%); D (1,0; 50-54%)	- Міндеттің құрылымы әлсіз, зерттеліп жатқан тақырыптың мәнін ашпайды. Жалпылама тұжырымдар көп, контекст жеткілікті түрде әзірленбеген, логикалық қателер жіберілген. - Ситуациялық міндет формалды сипатта, тақырып бойынша түсінік бөлшектенген. Қателерді түзету үшін оқытушының тұрақты көмегі қажет. - Міндеттегі мәселелер үстірт немесе дұрыс емес сипатталған. Контекст жоқ немесе тақырыппен байланыссыз. Айтарлықтай қайта өңдеуді қажет етеді. - Міндеттің шарттары талап етілген тақырыпты көрсетпейді. Үлкен қателіктер бар, логика жоқ. Материалды меңгеру әлсіз деңгейде.
	Қанағаттанарлықсыз FX(0,5;25-49) F (0; 0-24)	- Міндет талаптарға сай келмейді. Тақырыппен байланыс жоқ, көптеген үлкен қателіктер бар. Логика мен құрылым бұзылған. - Міндет жоқ немесе құрылымы, логикасы және оқу тақырыбымен байланысы мүлдем жоқ. Тапсырманы түсінбеудің толық көрінісі.

Аралық аттестаттауға арналған тексеру парағы - Білімді бағалаудың көпбалдық жүйесіне сәйкес

Білімді бағалаудың көпбалдық жүйесі

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

11. Оқу ресурстары

Электрондық ресурстар

1. Электронная библиотека ЮКМА - <https://e-lib.skma.edu.kz/genres>
2. Республиканская межвузовская электронная библиотека (РМЭБ) – <http://rmebrk.kz/>
3. Цифровая библиотека «Акнурпресс» - <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 «Заң» - <https://zan.kz/ru>
8. Medline Ultimate EBSCO - <https://research.ebsco.com/>

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы Силлабус		59-11-2025 28 беттің 23 беті

9. eBook Medical Collection EBSCO - <https://research.ebsco.com/>

10. Scopus - <https://www.scopus.com/>

Журналдар (электронды журналдар)

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

Әдебиет

Негізгі

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

Қосымша

1. Тағам гигиенасындағы зерттеу әдістері : оқу- әдістемелік құрал = Методы исследования в гигиене питания : учебно-методическое пособие / С. К. Бермагамбетова [т/б.]. - Алматы : Эверо, 2017. - 184 бет. с.
2. Абдуллаева, А. А. Оқушылардың салауатты тамақтану негіздері әдістемелік оқу құралы = Основы здорового питания школьников : методическое пособие Алматы : Эверо, 2014. - 114 бет
3. Терехин, С. П. Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде: оқу-әдістемелік құралы - Алматы : Эверо, 2014.
4. Терехин, С. П. Қазіргі таңда нутрициологияның өзекті сұрақтары кесте және схема түрінде : оқу-әдістемелік құрал . - Алматы : Эверо, 2012.

12. Пән саясаты

Білім алушыларға қойылатын талаптар, сабаққа қатысу, мінез-құлық, баға қою саясаты, айыппұлдар, ынталандыру және т.б.

1. Оқу, ғылыми-зерттеу жұмыстарына және кафедраның оқу-әдістемелік үрдісін жетілдіру бойынша іс-шараларға белсенді атсалысу.
2. Білім алушының білімін тексеретін аралық бақылау бір академиялық кезеңде 2 реттен кем емес теориялық оқытудың 6/12 күндерінде өткізіледі, аралық бақылаудың қорытындысы дәріске қатыспағаны үшін айып балдарын есепке ала отырып, оқу үлгерім журналына және электронды журналға қойылады.

ONTÜSTİK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ		SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы Силлабус		59-11-2025 28 беттің 24 беті

3.Аралық бақылау қорытындысы деканатқа баянат түрінде бақылау аптасының соңына дейін ұсынылады.

4.Бақылаудың бір түрінен (ағымды бақылау, №1, №2 аралық бақылау) өтпелі балды (50%) жинай алмаған білім алушы пән бойынша емтиханға жіберілмейді.

13. Академияның моральдық-этикалық құндылықтарына негізделген академиялық саясат

Пән бойынша баға қою саясаты

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

$ҚБ = РБР + ҚББ$

Рұқсат беру рейтингісін бағалау (РБР) 60 балға немесе 60% - ға тең және мыналарды қамтиды: **ағымдағы бақылауды бағалау (АББ) және межелік бақылауды бағалау (МББ).** **Ағымдағы бақылауды бағалау (АББ)** практикалық сабақтар мен БӨЖ сабақтарының орташасын бағалауды білдіреді.

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

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

$РБР_{орт} * 0,2 + АББ_{орт} * 0,4$

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

Тестілеу кезінде білім алушыға 50 сұрақ ұсынылады.

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

$90 \times 0,4 = 36$ балл.

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

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

Айыппұл балдары ағымдағы бақылаудың орташа бағасынан алынады.

14. Бекіту және қайта қарау			
Кітапхана- ақпараттық орталығымен келісілген күні	Хаттама № <u>7</u>	КАО басшысы	
Кафедрада бекітілген күні	<u>25.06.25</u> Хаттама № <u>12</u>	Дарбишева Р.И.	
ББ АҚ мақұлданған күні	<u>26.06.25</u> Хаттама № <u>7</u>	Кафедра меңгерушісі Утепов П.Д.	
Қайта қарау күні	<u>27.06.25</u> Хаттама №	ББ АҚ төрайымы Сарсенбаева Т.Ж.	
		Кафедра меңгерушісі	



