**Сертификаттау курсының бағдарламасы**

**Бағдарлама паспорты**

|  |  |
| --- | --- |
| Білім беру бағдарламасын әзірлеуші білім және ғылым ұйымының аталуы | КЕАҚ «С.Ж. Асфендияров атындағы ҚазҰМУ» |
| Қосымша білім беру түрі *(біліктілікті арттыру / сертификаттау циклі / бейресми білім беру іс-шарасы)* | Сертификаттау курсы |
| Бағдарлама аталуы | Клиникалық диетология |
| Мамандықтың және (немесе) мамандықтанудың аталуы *(мамандықтар мен мамандықтанулар номенклатурасына сәйкес)* | Мамандық – Гастроэнтерология ересектер, балалар; Педиатрия; Отбасылық медицина;Терапия (терапия жасөспірімдер, диетология);Мамандану - Клиникалық диетология; |
| Білім беру бағдарламасының деңгейі *(негізгі, орта, жоғары, мамандандырылған)* | Негізгі |
| СБШ біліктілік деңгейі | 7 деңгей |
| Білім беру бағдарламасының алдыңғы деңгейіне қойылатын талаптар | Ересектер, балалар гастроэнтерологиясыПедиатрия, Терапия, Отбасылық медицина |
| Бағдарлама ұзақтығы кредиттерде (сағат) | 17 кредит (516сағат) |
| Оқыту тілі | орыс |
| Оқыту форматы | Толық күн, қашықтан |
| Мамандық бойынша тағайындалған біліктілік *(сертификаттау курсы)* | Дәрігер диетолог  |
| Қорытынды құжаты *(сертификаттау курсы туралы куәлік сертификаты, біліктілікті арттыру туралы куәлік)* | Біліктілікті арттыру туралы сертификат |
| Сараптама ұйымының толық аталуы | «Денсаулық сақтау» дайындау бағыты бойынша ОӘБ «Нутрициология» комитеті, №3 хаттама 04.02.2022 ж. |
| Сараптама қорытындысының күні | 2 ақпан 2022ж. |
| Сараптама қорытындысының қолданылу мерзімі | 1 жыл |

**Үздіксіз білім беру/сертификаттау курсының бағдарламасын әзірлеуге арналған нормативтік сілтемелер:**

Денсаулық сақтау саласындағы мамандықтар мен мамандандырулар номенклатурасын, денсаулық сақтау қызметкерлері лауазымдарының номенклатурасы мен біліктілік сипаттамаларын бекіту туралыҚазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-305/2020 бұйрығы.

**Әзірлеушілер ​​туралы ақпарат:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лауазымы | Аты жөні | Байланыс:E.mail |
| Нутрициология кафедрасының меңгерушісі | Кайнарбаева М.С. | 87073562907kmaigul@mai.ru |
| «Ұлттық салауатты тамақтану орталығы» ҚБ атқарушы директор | Салханова А.Б. | 87012225580salkhanova@mail.ru |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Бердыгалиев А.Б. | 87013570302berdaidar@mail.ru |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Беисбекова А.К. | 87072037823abeisbekova@gmail.com |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Хасенова Г.Х. | 87073038672hasenova.g@kaznmu.kz |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Быкыбаева С.А. | 87024319703bykybaeva.s@kaznmu.kz |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Ушанская Е.Ю. | 87013665878ushanskaya.e@kaznmu.kz |
| Нутрициология кафедрасының доценті | Қожахметова А.Н | 87772346778kozhakhmetova.a@kaznmu.kz |

**СК бағдарламасы С.Ж. Асфендияров атындағы ҚазҰМУ «Нутрициология» кафедрасының отырысында бекітілді**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лауазымы, жұмыс орыны, атағы (бар болса) | Аты жөні | күні, хаттама №  |
| Төраға: Нутрициология кафедрасының меңгерушісі, С.Ж. Асфендияров атындағы ҚазҰМУ | Кайнарбаева М.С. | 10.02.2022 ж., хаттама №3 |

**СК ББ сараптамалық бағасы «Нутрициология» комитетінің отырысында талқыланды**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Лауазымы, жұмыс орыны, атағы (бар болса) | Аты жөні | күні, хаттама №  |
| Төраға: «Қазақ тағамтану академиясы» ҚБ президенті, ҚР ҰҒА және РМҒА академигі | Шарманов Т.Ш. | 04.02.2022 ж., №3 хаттама  |

СК ББ, сараптама актісі және талқылау хаттамасы қоса беріледі.

**СК бағдарламасы «Денсаулық сақтау» дайындау бағыты бойынша ОӘБ** 2022 жылғы 1 сәуірдегі отырысында мақұлданды, хаттама №5 (ББ жобасы ОӘБ сайтында жарияланған)

Бағдарламаның мақсаты:

|  |
| --- |
| Заманауи принциптерге сәйкес емдік тамақтану мәселелері бойынша дәрігерлердің біліктілігін арттыру. |

Бағдарламаның қысқаша сипаттамасы:

|  |
| --- |
| Заманауи жағдайларда және өмірдің қазіргі қарқынында дұрыс тамақтанудың барлық принциптеріне сәйкес келетін тамақтану ұйымдастыру әрдайым мүмкін емес. Науқастың дұрыс тамақтануын ұйымдастыру одан да қиын, өйткені белгілі бір органдардың аурулары тағамның негізгі компоненттерінің қалыпты сіңуін бұзады. Науқастарды емдеу және оңалту мерзімінің азаюы жағдайында оңтайлы емдік тамақтануды қамтамасыз етуге ерекше назар аудару одан да маңызды. Сонымен қатар, медициналық мекемелерде олардың қызметін оңтайландыру үшін түрлі жаңалықтар жиі тәжірибеге енгізіледі.Сондықтан науқастарды тамақтандыруға жауапты қызметкерлердің барлығы заман талабына сай білімін жетілдіруі қажет. Сонымен қатар, медицинаның заманауи дамуымен клиникалық тамақтануды ұйымдастырудың әдістері мен талаптары айтарлықтай қарқынды дамып келеді. Диетологтар мен медбикелердің диеталық білімі мен дағдыларын жетілдіру қажеттілігі медициналық мекеменің қаржылық-шаруашылық қызметі өзгерген немесе жетілген кезде кадрлық жұмыстың қолданыстағы ұйымдастырушылық нысандары мен әдістерінің болуымен де байланысты.Қазақстан Республикасының Еуразиялық экономикалық одаққа кіруіне байланысты азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар да өзгерді. Тамақ өнімдерінің, олармен жанасатын материалдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды өндіру, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану шарттарына қойылатын талаптарды белгілейтін кейбір стандарттар, санитарлық, ветеринариялық-санитариялық ережелер және басқа да нормативтік құқықтық актілер қайта қаралды. Халық денсаулығын қамтамасыз етудің негізгі талаптарының бірі – азық-түлік қауіпсіздігі. Дүниежүзілік денсаулық сақтау ұйымының анықтамасы бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тамақ өнімінің оны дайындаған және (немесе) тұтынғаннан кейін өндіру, тасымалдау, сақтау, өңдеу, тарату кезінде тұтынушының денсаулығына зиян келтірмейтіндігінің кепілі болып табылады. Сонымен қатар, барлық азық-түлік өнімдері қауіпсіз, денсаулыққа пайдалы қасиеттерге ие, сапа және қауіпсіздік талаптарына сай болуы, заң талаптарына сәйкес шынайы және дәл таңбалануы қажет. Сондықтан азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі мемлекет тарапынан басқару мен бақылауды, азық-түлік қауіпсіздігі бойынша мамандарды даярлауды талап ететін маңызды сипаттамалар болып табылады.Қазақстан Республикасының сыртқы сауда байланыстарының кеңеюіне байланысты азық-түлік қауіпсіздігінің бұл циклы Еуропалық Одақтың, Кедендік Одақтың және Қазақстан Республикасының техникалық регламенттерін тамақ өнімдерінің негізгі технологияларына қолдану бойынша білімді тереңдетуге арналған. Өндіріс және азық-түлік қауіпсіздігі мәселелері, тамақтанудан туындайтын жұқпалы емес аурулардың алдын алу, тағамдық уытты өнімдері, тамақ өнімдерінің улы химикаттармен, микробтық факторлармен және биологиялық белсенді ақуыздармен ластану проблемалары, ауыл шаруашылығы өнімдерін арттыру үшін қолданылатын агрохимиялық және ветеринариялық препараттардың денсаулыққа әсері алаңдатып жүрген мәселелер болып табылады.Бұл міндет азық-түлік қауіпсіздігінің барлық негізгі мәселелерін талқылауды көздейтін мамандықтың осы оқу-әдістемелік кешенінде жан-жақты көрініс тапқан.БЛОК 1.*Бағдарламаның теориялық блогының сипаттамасы:*1. Ас қорыту физиологиясының негіздері, балалардағы ас қорыту жүйесінің анатомиялық-физиологиялық ерекшеліктері.
2. Рационалды, теңдестірілген тамақтану негіздері, ересектерге қажетті қоректік заттар мен энергияға күнделікті қажеттілік;
3. Ересектерге арналған рациондардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу әдістері;
4. Балалар мен ересектердің тамақтану жағдайын бағалау әдістері.
5. Қазақстан Республикасындағы халықтың тамақтануын зерттеу және эпидемиологиялық зерттеулерді ұйымдастыру әдістері.
6. Емдік тамақтану негіздері, емдік диета түрлері;
7. Созылмалы инфекциялық емес аурулармен ауыратын науқастарды медициналық тамақтандыру;
8. Метаболикалық күйзеліс кезінде емдік тамақтану принциптері;
9. Мальабсорбция синдромы, тұқым қуалайтын зат алмасу бұзылыстары және тағамдық аллергиялар кезінде емдік тамақтану принциптері;
10. Ағзаларды трансплантациялаудан кейін және иммуносупрессиялық препараттарды қабылдау кезіндегі емдік тамақтану принциптері;
11. Тамақтануды қолдау әдістері. Парентеральді және энтеральды қоректену кезінде ағзаның қоректік заттарға қажеттілігін есептеу әдістері мен ұйымдастырылуы.
12. Денсаулық сақтау мекемелерінде клиникалық тамақтануды ұйымдастыру, диеталық тамақтануды жоспарлау түрлері. Емдеу мекемелеріндегі диетаны технологиялық жобалаудың ерекшеліктері;
13. Жүкті және бала емізетін аналардың тамақтану ерекшеліктері. Жүкті әйелдердің тамақтану проблемалары;
14. Балаларға арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу әдістері. Баланың дамуындағы емшек сүтінің рөлі.
15. Балалардағы әртүрлі аурулары кезінде емдік тамақтануы.
16. Денсаулық сақтау объектілерінің қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар;
17. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттарына және өткізу мерзімдеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптары;
18. Денсаулық сақтау объектілерінің қоғамдық тамақтандыру объектілерін тамақпен, материалдық, технологиялық қамтамасыз ету негіздері. Тауарға ілеспе құжаттар тізбесі.
19. Денсаулық сақтау объектілерінің қоғамдық тамақтану орындарының персоналына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар.
20. Диетолог және диетолог мамандығының құқықтық негіздері.
21. Жұқпалы және тағамдық аурулардың алдын алудағы тамақтанудың рөлі;
22. Азық-түлік қауіпсіздігі мәселелері.
23. Тамақ өнімдерін таңбалауға қойылатын талаптар;
24. Өсімдік тағамдарын тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары.
25. Жануарлар өнімдерін тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары.
26. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау әдістері.
27. Еуропалық Одақтың, Еуразиялық экономикалық одақтың және Қазақстан Республикасының азық-түлік өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына, өңдеу әдістеріне, сондай-ақ халық арасында аурушаңдық деңгейін төмендету мақсатында таңбалауға, буып-түюге, сақтауға қойылатын талаптары.
28. Биологиялық белсенді қоспалар, функционалдық өнімдер және тағамдық қоспалар. Кеден одағының аумағында олардың қолданылуын реттейтін заңнамалық нормативтік құқықтық актілер.
29. Тұтынушылардың денсаулығы мен азық-түлік қауіпсіздігін қорғауға тиіс тәуекелдерді басқарудың уақтылы және тиімді шешімдері (HACCP, ISO 9001:2000, GMP, ISO 22000:2007 және басқа да азық-түлік қауіпсіздігі процедуралары).

2. БЛОК*Бағдарламаның практикалық блогының сипаттамасы:*1. Балалар популяциясының тамақтану жағдайын бағалау;
2. Әртүрлі жастағы балалардың негізгі қоректік заттар мен энергияға қажеттілігін анықтау;
3. Баланың дұрыс тамақтануы бойынша рацион құрастыру;
4. Әртүрлі патологиялары бар балаларға арналған диетаны әзірлеу;
5. Өнімдер мен ыдыстарды ақуыз және көмірсулар құрамы бойынша өнімдердің өзара алмасу нормалары бойынша ауыстыру;
6. Жүкті және бала емізетін аналарға диетаны дайындау;
7. Әртүрлі дене белсенділігі бар балаларға арналған диетаны дайындау;
8. Денсаулық сақтау объектілері мен оқу орындарының қоғамдық тамақтандыру бөлімдерінде қолданылатын ағымдағы құжаттаманы толтыру;
9. Науқастың тамақтану жағдайын бағалау;
10. Дені сау адамға мәзір макетін жасау;
11. Ересектерге арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу;
12. Ересектерге қажетті қоректік заттар мен энергияға қажеттілігін анықтау;
13. Түрлі патологиялары бар науқастар үшін емдік диеталарды әзірлеу;
14. Тамақ өнімдерінің таңбалануын бағалау;
15. Денсаулық сақтау объектілерінің және білім беру ұйымдарының қоғамдық тамақтану орындарына оларды ұйымдастыру талаптарына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізу;
16. Денсаулық сақтау объектілері мен оқу орындарының қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында ХАССП бойынша уақтылы және тиімді шешімдер қабылдау;
17. Парентеральды және энтеральды қоректену кезінде ағзаның қоректік заттарға қажеттілігін есептеу. Тамақтануды қолдау үшін сәйкес арнайы өнімді таңдау.
18. Биологиялық белсенді қоспаларды, функционалдық өнімдерді және тағамдық қоспаларды тәжірибеде қолдану;
 |

Бағдарламаның негізгі элементтерінің спецификациясы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №/п | Оқыту нәтижесі | Бағалау әдісі | Бағалау үлесі (%) | Оқыту әдісі |
| Оқу бағдарламасын аяқтағаннан кейін тыңдаушы келесіні жасай алады: |
|  | Денсаулық сақтау жүйесіндегі пациенттер мен популяциялардың тамақтану жағдайын жақсарту үшін іргелі болып табылатын негізгі биомедициналық ғылымдардың қалыптасқан және пайда болған ғылыми принциптерін қолдану. | Тестілеу | 20 | Дәріс материалы,Тәжірибелік мастер-класс (демонстрация),Шағын топта жұмыс |
|  | Қалыпты жағдайда адам ағзасының құрылысы мен қызметін, қалыпты және патологиялық жағдайларда тағамдық компоненттердің зат алмасуға әсерін түсіндіру. | Тікелей бақылау | 20 |
|  | Негізгі ғылымдардың позициясынан мамандану саласындағы негізгі аурулардың көріністерін, науқастар организміндегі зат алмасу бұзылыстарының көріністерін негіздеу. | Тікелей бақылау | 20 |
|  | Әсер ету механизмі, профилактикалық әсері және қоректік заттардың өзара әрекеттесуі туралы білімдерін көрсету. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Іргелі ғылымдар мен клиникалық тағамтану тұрғысынан клиникалық мәліметтерге сыни талдау жасау. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Тамақтану және дәлелді медицинаның басқа аспектілері үшін қалыптасқан және жаңадан пайда болған принциптерді қолдану. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Науқасты сұраудың және физикалық тексерудің стандартты үлгісін қолдану | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Дәлелді шешімдерді көрсету және қолдану және осы принциптерді жоғары технологиялық арнайы тағамдық көмек көрсетуде қолдану | Тестілеу | 20 | - |
|  | Клиникалық тәжірибеде жиі кездесетін синдромдар мен жағдайларды дифференциалды диагностикалау алгоритмін және анықталған бұзылыстарды алиментарлы түзету принциптерін түсінуді көрсету. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Толық тамақтанбаудың немесе артық тамақтанудың қауіптері мен диагностикалық мәнін тұжырымдаңыз. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Негізгі ауруларды емдеудің және алдын алудың механизмі мен қауіп-қатерлері, соның ішінде тағамдық көмекті көрсету. | Тестілеу | 20 | - |
|  | Алдын ала/клиникалық диагнозды тексеру және негіздеу және пациенттің клиникалық тамақтануының алдын ала жоспарын жасау үшін аурулардың диагностикалық критерийлері туралы білімді енгізу. | Тестілеу | 20 | - |
|  | Дәлелді медицина позициясынан ұтымды фармаконтриция негіздерін білуді бағалау. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Денсаулық проблемаларын, қауіп факторларын, емдеу стратегияларын, аурулардың ресурстарын және алдын алуды анықтау және пациенттер мен халықтың денсаулығын нығайту үшін эпидемиологиялық ғылымдардың принциптерін бағалау. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Аурудың дамуындағы экологиялық және кәсіптік қауіптердің рөлін білу және оларды жеңу жолдарын талқылау. | Тестілеу | 20 | - |
|  | Денсаулықты сақтаудағы тамақтанудың рөлін талқылаңыз. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Ең жиі кездесетін аурулардың тамақтанудың алдын алу принциптерін талқылаңыз. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Аурухана жағдайында және қоғамда жұқпалы ауруларды бақылаудың негізгі принциптерін түсіндіріңіз және қолданыңыз | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Диетадағы қоректік заттардың нормасына қатысты халықаралық және ұлттық ұсыныстарды түсіндіріңіз және қолданыңыз.Азық-түлік қауіпсіздігі туралы білімдерін іске асыру.Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелерімен айналысатын Қазақстан Республикасының мемлекеттік және мемлекеттік емес мекемелерінің рөлін талқылау. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Сапаны бақылау және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі зертханаларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды түсіндіру және қолдану.Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау үшін қолданылатын жабдыққа қойылатын талаптар мен бақылау әдістері туралы білімді жүзеге асыру. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарды түсіндіру және қолдану. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Кейбір тағамдық ластаушы заттардың гигиеналық реттелуі және олардың адам денсаулығына кері әсер ету қаупін бағалаудың ғылыми негізделген критерийлері бойынша білімдермен таныстыру. | Тестілеу | 20 | - |
|  | Тағамдық зооноздарды зертханалық диагностикалау және олардың тағамдық өнімдерде таралуын бақылау әдістері туралы білімдерін енгізу.Ксенобиотиктерді анықтаудың заманауи әдістері бойынша білімдерін енгізу.Тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды білуді жүзеге асыру. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Азық-түліктерді идентификациялау және бұрмалау туралы білімдерін енгізу.Генетикалық түрлендірілген тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы білімдерін енгізу. | Тікелей бақылау | 20 | - |
|  | Азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы әртүрлі елдердің құқықтық құжаттарының рөлін талқылау. | Тікелей бақылау | 20 | - |

Бағдарламаны іске асыру жоспары \*

| № | Тақырыптың/бөлімнің/пәндердің атауы | Сағат саны |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дәріс | Семинар | Тренинг | ТӨЖ | Тапсырмалары |
|  | Ас қорыту физиологиясының негіздері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Асқазан-ішек жолдарындағы ас қорыту, сіңіру, шығару процестері. Ақуыз алмасуының физиологиялық және биохимиялық аспектілері. Липидтер алмасуының физиологиялық және биохимиялық аспектілері. Көмірсулар алмасуының физиологиялық және биохимиялық аспектілері. |
|  | Балалардағы ас қорыту жүйесінің анатомиялық-физиологиялық ерекшеліктері. | 2 | 2 | 2 | 0 | ДДҰ бойынша балалық шақ классификациясы. Асқорыту жүйесінің жас ерекшеліктері. Пренатальды кезеңде ас қорыту жүйесінің дамуына факторлардың әсері. Балалардағы асқорыту жүйесінің және гепато- өт шығару жүйесінің патофизиологиясы. |
|  | Маңызды қоректік заттардың рөлі. | 2 | 2 | 2 | 0 | Калориялар, белоктар, майлар және көмірсулар ұғымын және олардың бір-бірімен әрекеттесуін оқып үйрену. Калорияларды, белоктарды, майларды, көмірсуларды есептеу бірліктерінің өзара алмасуын оқып үйрену. |
|  | Витаминдердің тамақтанудағы рөлі. | 2 | 2 | 2 | 0 | Суда еритін және майда еритін витаминдердің биологиялық рөлі, қазіргі классификациясы, балалық шақтағы физиологиялық қажеттіліктері, тағам көздері, жеткіліксіз қамтамасыз етілу белгілері. Гипо- және полигиповитаминоздың жағдайы. Витамин тапшылығының патогенетикалық факторлары. Рациондағы витаминдердің сақталуына сақтау және пісіру жағдайларының әсері. Азық-түлікті байыту жолдары. |
|  | Минералды заттардың тамақтанудағы рөлі. | 2 | 2 | 2 | 0 | Макро- және микроэлементтер, биологиялық рөлі, физиологиялық қажеттіліктері, қорек көздері. Минералды тапшылықтың патогенетикалық факторлары, диагностикасы және түзету әдістері. Витаминдер мен минералдардың тапшылық жағдайының жаппай алдын алудың негізгі әдістері. Толықтыру, азық-түлікті әртараптандыру, байыту. |
|  | Тағамның тағамдық және биологиялық құндылығы. | 2 | 2 | 2 | 0 | Тағамдық өнімнің тағамдық құндылығы және оның пайдалы қасиеттері, соның ішінде энергетикалық және биологиялық құндылығы. Кейбір тағамдардың тағамдық құндылығының сипаттамасы. |
|  | Балалар мен ересектердің тамақтану жағдайын бағалау әдістері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Тамақтану тарихы және диетаны талдау. Физикалық тексеру. Антропометриялық өлшеулер және дене құрамын талдау, биохимиялық әдістер, иммунологиялық көрсеткіштер, функционалдық зерттеулер, тамақтану жағдайын бағалаудың кешенді әдістері. |
|  | Шала туылған нәрестелерге арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу ерекшеліктері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Шала туған нәрестелерді Тағамтандыру жолдары. Емшек сүтімен емізетін және жасанды тамақтандыратын 1 жасқа дейінгі, шала туылған нәрестелерге үлестің калориялық құрамын және тағамдық құндылығын есептеу ережелері. Қосымша тағамдарды енгізудің принциптері мен мерзімдері.Әр тағамға әр түрлі жастағы шала туылған нәрестелердің күнделікті рационының калориясын есептеу. |
|  | Ерте жастағы балаларға арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу. | 2 | 2 | 2 | 0 | Емшек сүтімен емізетін және жасанды тамақтандыратын жаңа туған нәрестелер мен 1 жасқа дейінгі балаларға арналған диеталардың калориялық құрамын және тағамдық құндылығын есептеу ережелері. Қосымша тағамдарды енгізудің принциптері мен мерзімдері.Әр тағамға әр түрлі жастағы балалардың тәуліктік калориясын есептеу. Балалар мен жасөспірімдерге арналған тамақ өнімдерінің гигиеналық қауіпсіздік көрсеткіштері (органолептикалық, санитарлық-гигиеналық көрсеткіштері, энергетикалық және тағамдық құндылығы). |
|  | Ересектерге арналған ас мәзірінің калориялылығын және тағамдық құндылығын есептеу. | 2 | 2 | 2 | 0 | Компьютерлік бағдарламаны пайдалана отырып, сау адамдарға арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеу ережелері. Әрбір тағамға күнделікті тағам рационының калориялық мөлшерін есептеу әдістері. Базальды зат алмасу жылдамдығы және физикалық белсенділік коэффициенті туралы түсінік. |
|  | Дені сау адамның күнделікті мәзірін әзірлеу. | 2 | 2 | 2 | 0 | Компьютерлік бағдарламаны пайдалана отырып, сау адамдарға арналған күнделікті/апталық ас мәзірін әзірлеу.Әрбір тағамға күнделікті тағам рационының калориялылығын және тағамдық құндылығын есептеу әдістері. |
|  | Әртүрлі жас топтары үшін макет бойынша порция мөлшерін есептеу. | 2 | 2 | 2 | 0 | Әртүрлі жас топтары үшін макетке сәйкес порциялардың мөлшерін есептеу түрлері.Шикізат шығынын, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді шығаруды есептеу. |
|  | Халықтың әртүрлі жас топтары үшін тамақтану нормалары. | 2 | 2 | 2 | 0 | Қоректік заттар мен эфирлік заттарды қабылдаудың минималды рационалды нормаларыәртүрлі жас топтарына арналған тағамҚазақстан Республикасының халқы. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес емдеу-алдын алу ұйымдарының бөлімшелері үшін тәулігіне 1 науқастың тамақтануының табиғи нормаларын негіздеу. |
|  | Халықтың нақты тамақтануын бағалау әдістері. | 2 | 2 | 2 | 0 | 24 сағаттық қуатты жаңғырту әдісі. Респондент тұтынатын азық-түлік мөлшерін бағалау. Бұйымдар мен ыдыстардың химиялық құрамын есептей отырып, композициясын талдау. Тамақ тұтынуды зерттеудің жиілік әдісі. |
|  | Жеңілдік диеталық терапия | 2 | 2 | 2 | 0 | Аштық кезіндегі зат алмасудың ерекшеліктері. Жеңілдік диеталық терапиямен (ЖДТ) емдеуге арналған көрсеткіштер мен қарсы көрсеткіштер. ЖДТ әдістері.ЖДТ кезіндегі асқынулар женілдетілген – қант, көкөніс, жемістер, сүт күндері. Натрий хлоридінің мөлшерін есептеу. Төмен ақуыздық диеталар. Рациондағы ақуыздың мөлшері мен сапасын өзгерту. |
|  | Бие сүті негізіндегі өнімдерді клиникалық тамақтануда қолдану | 2 | 2 | 2 | 0 | Бие сүті негізіндегі өнімдердің құрамы және емдік қасиеттері. Бие сүтіне негізделген өнімдерді әртүрлі ауруларда қолдану. |
|  | Жүкті және бала емізетін аналардың тамақтану ерекшеліктері. Жүкті әйелдердің тамақтану мәселелері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Жүкті және бала емізетін аналарға арналған стандартты диеталар. Жүкті әйелдердің тамақтану мәселелері. Бала емізетін аналарға арналған негізгі диета. Жүкті және бала емізетін аналарға диетаны дайындау. |
|  | Егде жастағы адамдардың тамақтану ерекшеліктері.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Адамның қартаюы кезіндегі ас қорыту жүйесі.Егде жастағы адамдарға арналған тамақтану. Егде жастағы адамдарда тамақтану проблемалары. Қарт адамдарға арналған диетаны құрастыру. |
|  | Емдік диеталардың түрлері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Әртүрлі ауруларға диета тағайындаудың мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Қоректік заттармен шектелген диеталар. Нозологиялар бойынша диеталарды құрастыру. Қоректік заттармен шектелген диетаны қалыптастыру. Ұсынылған және алынып тасталған тағамдар мен өнімдер. |
|  | Асқазан-ішек жолдарының ауруларына арналған емдік тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Ауыз қуысы, өңеш, асқазан, жіңішке ішек аурулары кезінде диетаны тағайындау мақсаты. Тамақтану принциптері. Демпингтік синдромға арналған диетаны тағайындау көрсеткіштері. Диета құрамы. Жоғарғы асқазан-ішек жолдарының ауруларына арналған диеталарды құрастыру. |
|  | Қазіргі тамақтану протоколдары | 2 | 2 | 2 | 0 | FODMAP диетасына көрсеткіштер. FODMAPS - фрукто-олиго-ди-моносахаридтер және полиолдар. DASH диетасы. Қысқа тізбекті көмірсулардан басқа диета. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Диета жасау. |
|  | Аурулар мен гепатобилиарлы ауруларға арналған диеталар. | 2 | 2 | 2 | 0 | Асқазан, ішек және гепатобилиарлы аурулар кезінде диетаны тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Бауыр өт жолдарының ауруларына диеталар дайындау. |
|  | Жүрек қан-тамыр жүйесі ауруларына арналған диеталар. | 2 | 2 | 2 | 0 | Жүрек қан -қантамыр жүйесі ауруларына диета тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тағамтану принциптері. Диета құрамы. Жүрек ауруы кезіндегі диета. |
|  | Зәр шығару жолдарының ауруларына арналған диеталар. | 2 | 2 | 2 | 0 | Зәр шығару жолдарының аурулары кезінде диетаны тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Бүйрек ауруларына арналған диеталар құрастыру. |
|  | Эндокриндік ауруларға арналған диеталар  | 2 | 2 | 2 | 0 | Эндокриндік ауруларға арналған диеталарды тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Эндокриндік ауруларға диеталар дайындау. |
|  | Семіздік және диета терапиясы  | 2 | 2 | 2 | 0 | Артық салмақ пен семіздікке арналған тамақтану. Калория тапшылығы бар диеталарды тағайындау. Диета құрамы. |
|  | Қант диабеті кезіндегі диеталық терапия. | 2 | 2 | 2 | 0 | Қант диабеті жетекші медициналық-әлеуметтік мәселе ретінде. Диетаны өзгерту, физикалық белсенділік және тиісті медициналық терапия арқылы қандағы глюкоза деңгейін қолдау және қалыпқа келтіру үшін тамақтану әдістері. Тамақтану принциптері. Ауруды кешенді емдеуде диеталық терапияның маңызы. Тағамның қант құны, нан бірлігі, есептеулер. Глюкозурия және қант диабетінің клиникалық ағымының ауырлығы. Диета құрамы. |
|  | Тағам жақпауы. | 2 | 2 | 2 | 0 | Тағамға патологиялық реакциялардың шіктелуі.Нақты тағамдық аллергия. Тағам жақпауының диагностикасы. Тағам жақпауының диеталық емдеуі. |
|  | Мальабсорбция синдромы кезінде диеталар. | 2 | 2 | 2 | 0 | Мальабсорбция синдромына арналған диеталар. Лактоза аз диета. Глютенсіз диета. Элиминациялық диета. Мальабсорбция синдромы үшін стандартты диеталар дайындау. |
|  | Балалардағы тұқым қуалайтын метаболикалық бұзылулар үшін емдік тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Тұқым қуалайтын зат алмасу бұзылыстары бар балалардың тамақтануы. Этиопатогенез, зат алмасу бұзылыстарының табиғаты туралы заманауи идеяларды ескере отырып, қоректік зат алмасудың тұқым қуалайтын бұзылыстарының диеталық терапиясының принциптерін патогенетикалық негіздеу. Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар мен тағамдар. Диетотерапияда арнайы дәрілік заттарды қолдану және фенилкетонурия және галактоземиямен ауыратын науқастардың тамақтану ерекшеліктері. |
|  | Тыныс алу жүйесі ауруларына емдік тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Пневмония, туберкулез, Ковид-19 үшін диетаны тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Тыныс алу мүшелерінің ауруларына диеталар дайындау. |
|  | Неврологиялық бұзылулар үшін емдік тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Неврологиялық бұзылыстарға арналған диетаның мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Неврологиялық бұзылуларға арналған диетаны құрастыру. |
|  | Психикалық және когнитивті бұзылулар үшін емдік тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Психикалық және когнитивті бұзылыстардағы диетаның мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Психикалық және когнитивті бұзылыстарға арналған диетаны құрастыру. |
|  | Тірек-қимыл аппаратының ауруларына арналған диеталар. | 2 | 2 | 2 | 0 | Тірек-қимыл аппараты аурулары кезіндегі диетаның мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Тірек-қимыл аппаратының ауруларына диета жасау. |
|  | Метаболикалық стресс үшін тамақтану: сепсис, жарақат, хирургия.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Метаболикалық күйзеліс кезінде қоректік заттар мен энергия қажеттілігінің өзгеруі: сепсис, жарақат, хирургиялық араласу. Метаболикалық ығысулардың тамақтануын түзету.Операциядан кейінгі диеталарды тағайындау мақсаты (Oa, Ob, Oc). Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Операциядан кейінгі диетаны дайындау. |
|  | Асқорыту мүшелеріне операциядан кейінгі тамақтану. | 2 | 2 | 2 | 0 | Өңешке операциядан кейінгі науқастардың тамақтануы. Асқазан мен он екі елі ішекке операциядан кейінгі науқастардың тамақтануы. Гастрорезекциядан кейінгі синдромдардағы тамақтану. Ішекке операциядан кейінгі науқастардың тамақтануы. |
|  | Онкологиялық аурулардағы емдік тамақтану.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Онкологиялық ауруларға диета тағайындау мақсаты. Нейтропения диетасын тағайындауға көрсеткіштер. Про- және қабынуға қарсы факторлардың рөлі. Тамақ пен химиотерапияның өзара әрекеттесуі. Тамақтану принциптері.Диета құрамы. Онкологиялық ауруларға диеталар дайындау. |
|  | Жұқпалы аурулардың емдік тамақтануы.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Жұқпалы ауруларға емдік диеталарды тағайындау мақсаты. Арнайы диетаны тағайындау көрсеткіштері. Тамақтану факторларының рөлі. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. Диета жасау. |
|  | АИТВ және ЖИТС-ке кезінде емдік Тағамтану.  | 2 | 2 | 2 | 0 | АИТВ және ЖИТС-ке арналған диеталарды тағайындау мақсаты. Арнайы диетаны тағайындау көрсеткіштері. Қабынуға қарсы факторлардың рөлі. Тағамтану принциптері. Диета құрамы. Диета құрастыру. |
|  | Органдарды трансплантациялаудан кейінгі және иммуносупрессивті препараттарды қабылдау кезіндегі диеталар.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Органдарды трансплантациялаудан кейін және иммуносупрессивті препараттарды қабылдау кезіндегі диетаның мақсаты. Тамақтану принциптері. Диета құрамы. |
|  | Төтенше жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру ережелері.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Табиғи және техногендік сипаттағы төтенше жағдайларда тамақтандыруды ұйымдастыру ережелері. Азық-түлік жиынтығының құрамы. |
|  | Кәсіптік аурулардың алдын алу және емдеудегі тамақтану.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Кәсіптік ауруларға диета тағайындау мақсаты. Тағайындауға көрсеткіштер. Диетаны құру принциптері. Диеталардың құрамы. Диеталарды құрастыру. |
|  | Парентеральдық және энтеральдық Тағамтану.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Парентеральдық және энтеральдық тағамтану туралы түсінік. Энтеральдық тағамтанудың пайдасы, көрсеткіштері және әдістері. Энтеральдық қоректену үшін тағамдық қоспаларға қойылатын талаптар. Энтеральдық тағамтану үшін ұсынылатын өнімдер мен қоспалар. Хирургиялық науқастардың кешенді диеталық терапиясындағы Парентеральдық тағамтану. Көрсеткіштері мен тактикасы, тағамдық ингредиенттерге қажеттілікті есептеу және оларды қамтамасыз ету жолдары. Бақылау әдістері және парентеральді қоректену үшін инфузиялық жолдарды таңдау. |
|  | Емдік-профилактикалық мекемелерде тамақтанудың ұйымдастырушылық негіздері. | 2 | 2 | 2 | 0 | Медициналық мекемелердегі тамақтанудың ұйымдастырушылық негіздері. Диетологтың функционалдық міндеттері. Диетологтың функционалдық міндеттері. Медициналық тамақтануды ұйымдастырудағы денсаулық сақтау мекемелері қызметкерлерінің функционалдық міндеттері. Медициналық мекемелердегі науқастарға тамақтануды беру тәртібі. Денсаулық сақтау мекемелерінде дайындалған тағамның сапасын бақылау тәртібі. Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесі мен қойманы жабдықтау бойынша ұсыныстар. Дайын тағамды тасымалдау. |
|  | ЕПТ қоғамдық тамақтану орындарын жайластыруға және күтіп ұстауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. | 2 | 2 | 0 | 2 | Ведомстволық бағыныстылығына және меншiк нысанына қарамастан, қоғамдық тамақтандыру объектiлерiн өндiрумен, қайта өңдеумен және сатумен жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жарақтандыруға, жөндеуге және пайдалануға байланысты сауда қызметiн жүзеге асыратын қоғамдық тамақтандыру объектiлерiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар азық-түлік өнімдерін, сондай-ақ оларды тұтыну орындарын қамтамасыз ету. |
|  | Биологиялық белсенді қоспалар.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Жіктелуі. Құрамы. Қолдану принциптері. Клиникалық тәжірибедегі рөлі. Диеталық қоспаларды қабылдаудан туындайтын қауіп. ББҚ ингредиенттерінің өзара әрекеттесуі, компоненттерге төзбеушілік. Тағамдық қоспаларды өндіру мен пайдаланудың заңнамалық аспектілері. |
|  | Әртүрлі спорттық жаттығулар кезіндегі тамақтану. | 2 | 2 | 0 | 2 | Әртүрлі дене жаттығулары кезінде ағзаның энергияға қажеттілігі.Спортшылардың тамақтануының биохимиялық және физиологиялық негіздері. Ауыстырылатын және алмастырылмайтын қоректік заттардың сандық және сапалық сипаттамалары, олардың спортшылардың тамақтануындағы тепе-теңдігі. |
|  | Әртүрлі спорттық мамандықтар үшін диеталар құрастыру.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Әртүрлі спорт түрлері бойынша диеталар құрастыру. Негізгі диетаға арналған диеталық формула. Келесі спорт түрлері бойынша жеке энергия мен қоректік заттарға қажеттілік:1) жылдамдық-күшті спорт түрлері;2) жекпе-жек өнерінің түрлері;3) командалық және командалық спорт түрлері.Бұлшықет шаршауының алдын алу. Жаттығудан кейін қалпына келтіру кезеңінде тамақтану. |
|  | Спортта биологиялық белсенді қоспаларды қолдану.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тағамдық қоспаларды қолдану принциптері.Арнайы өнімдер туралы жалпы мәліметтер. Анықтама, классификация. Арнайы бұйымдарды қолдану принциптері.Арнайы тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне, оның ішінде диеталық емдік және диеталық профилактикалық тамақтануға қойылатын қауіпсіздік талаптары. |
|  | Тамақ өнімдерін таңбалауға қойылатын талаптар.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тамақ өнімдерін таңбалау:1) тамақ өнімдерінің атауы;2) тамақ өнімдерінің саны;3) тамақ өнімдерін өндіру күні;4) тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі;5) тамақ өнімдерін сақтау шарттары;6) азық-түлік партиясын сәйкестендіруге мүмкіндік беретін ақпаратөнімдер (мысалы, партия нөмірі);7) тамақ өнімдерін өндірушінің атауы мен орналасқан жері. |
|  | Тамақ өнімдерін анықтау және фальсификациялау.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тамақ өнімдерін (алкогольді сусындар, шырындар, кофе (әсіресе ерітілген кофе), май және май өнімдері, бал, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдері) сәйкестендіру және фальсификациялау әдістері. Контрафактілікпен күресу әдістері. Олардың шығарылуын азайту шаралары. |
|  | Тағамдық қоспалар.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тағамдық қоспалардың классификациясы. Консистенциясы мен органолептикалық көрсеткіштерін жақсартатын, олардың сақталуының тұрақтылығын арттыратын, тамақ өнімдерін өндіру технологиясын жетілдіретін тағамдық қоспаларды қолдануға қойылатын гигиеналық талаптар. Тағамдық қоспаларды пайдалануды бақылаудың отандық және халықаралық ережелері. |
|  | Тамақтан улану (токсикалық инфекциялар) және олардың алдын алу. | 2 | 2 | 0 | 2 | Тамақтан уланудың жіктелуі. Тамақпен улану. Тамақтан уланудың алдын алуы. |
|  | Аудан, қала, облыс деңгейінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелерімен айналысатын мемлекеттік мекемелердің қызмет түрлері және мамандардың функционалдық міндеттері.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелерімен айналысатын мемлекеттік мекемелердің қызмет түрлері. Аудан, қала, облыс деңгейінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелерімен айналысатын мамандардың қызмет түрлері мен функционалдық міндеттері.Мамандарға қойылатын біліктілік талаптары және олардың жұмысының сипаттамасы. |
|  | Санитарлық-эпидемиологиялық мекемелердің зертханалық бөлімдерінің қазіргі заманғы ұйымдық құрылымы, міндеттері мен функциялары.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Санитарлық-эпидемиологиялық мекемелердің зертханалық бөлімдерінің қазіргі заманғы ұйымдық құрылымы, міндеттері мен функциялары. Органолептикалық, токсикологиялық, санитарлық-химиялық, микробиологиялық, бактериологиялық, вирусологиялық, паразитологиялық зертханалық зерттеулерді, шуды, дірілді, электромагниттік өрістерді және физикалық факторларды өлшеуді, радиациялық зерттеулерді, соның ішінде радиометрия мен дозиметрияны жүргізетін зертханаларға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар. |
|  | Сынақ зертханаларына,пайдалануға, еңбек жағдайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Сынақ зертханаларына, пайдалануға, еңбек жағдайларына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар. ҚР СТ ИСО/МЭК 17025/2007 талаптарына сәйкестігіне Қазақстан Республикасының аккредиттеу жүйесі. |
|  | Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Санитариялық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар бекітілген. 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 ССК шешімімен (бұдан әрі - ЕКҚК 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген). Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына қойылатын талаптар 1-бөлім |
|  | Қауіпті өсімдік өнімдерін тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне арналған гигиеналық нормаларға сәйкес келмейтін өсімдік өнімдерін, сондай-ақ сақтау мерзімі өткен және тез бұзылатын тамақ өнімдерін тұтынуға байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары Сақтау режимі бұзылған немесе санитарлық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыдан қауiпсiз тамақ (тамақ) шикiзаттарынан өндiрiлген, пайдалануы адам өмiрi мен денсаулығына жол берiлмейтiн қауiптер туғызуы мүмкiн тамақ өнiмдерi. қоршаған орта |
|  | Өсімдік өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына ЕО, ЕЭК және ҚР талаптары.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Өсімдік өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына, өңдеу әдістеріне, сондай-ақ таңбалауға, қаптамаға, химиялық, радиоактивті, улы заттар мен олардың қосылыстарының, микроорганизмдердің және басқалардың рұқсат етілген деңгейлеріне ЕО, ЕЭК және ҚР талаптары. адам мен жануарлардың денсаулығына қауіп төндіретін биологиялық организмдер. |
|  | Қауіпті ет өнімдерін тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне арналған гигиеналық нормативтерге, сондай-ақ жарамдылық мерзімі өтіп кеткен және тез бұзылатын тағам өнімдеріне сәйкес келмейтін жануарлар етін тұтынуға байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары Сақтау режимі бұзылған немесе санитарлық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыдан қауiпсiз тамақ (тамақ) шикiзаттарынан өндiрiлген, пайдалануы адам өмiрi мен денсаулығына жол берiлмейтiн қауiптер туғызуы мүмкiн тамақ өнiмдерi. қоршаған орта. |
|  | Ет және ет өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына ЕО, ЕЭК және ҚР талаптары.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Еуропалық Одақтың, Еуразиялық экономикалық одақтың және Қазақстан Республикасының ет және ет өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына, өңдеу әдістеріне, сондай-ақ таңбалауға, қаптамаға, химиялық, радиоактивті, улы заттардың рұқсат етілген деңгейлеріне қойылатын талаптары адам мен жануарлардың денсаулығына қауіп төндіретін заттар мен олардың қосылыстары, микроорганизмдер және басқа да биологиялық организмдер. |
|  | Қауіпті сүт және сүт өнімдерін тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары. | 2 | 2 | 2 | 0 | Қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне арналған гигиеналық нормативтерге, сондай-ақ жарамдылық мерзімі өтіп кеткен тамақ өнімдеріне сәйкес келмейтін сүт және сүт өнімдерін тұтынуға байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары сондай-ақ сақтау режимі бұзылған немесе санитарлық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыдан қауiпсiз тамақ (тамақ) шикiзатынан өндiрiлген, пайдалануы адам өмiрiне жол берiлмейтiн қауiп тудыруы мүмкiн тез бұзылатын тамақ өнiмдерiне және денсаулық және қоршаған орта |
|  | Сүт өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына ЕО, ЕЭК және ҚР талаптары.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Еуропалық Одақтың, Еуразиялық экономикалық одақтың және Қазақстан Республикасының сүт өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына, өңдеу әдістеріне, сондай-ақ таңбалауға, қаптамаға және құрамындағы химиялық, радиоактивті заттардың рұқсат етілген деңгейіне қойылатын талаптары , улы заттар мен олардың қосылыстары, микроорганизмдер және адам мен жануарлардың денсаулығына қауіп төндіретін басқа да биологиялық организмдер. |
|  | Қауіпсіз жұмыртқаларды, балықтарды, балық емес түрлерін және олардан алынған өнімдерді тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары. | 2 | 2 | 2 | 0 | Қауіпсіз жұмыртқаларды, балық және қауіпсіздік талаптарына сәйкес келмейтін балық өнімдерін тұтынумен байланысты адам денсаулығына қауіп факторлары талаптар, оның ішінде тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптары және/немесе гигиеналық нормативтер, сондай-ақ сақтау режимі бұзылған немесе санитарлық-эпидемиологиялық және/немесе қауіпті жағдайдан өндірілген сақтау мерзімі өткен тамақ өнімдері және тез бұзылатын тамақ өнімдері. пайдаланылуы адам өмірі мен денсаулығына және қоршаған ортаға жол берілмейтін қауіп тудыруы мүмкін азық-түлік (азық-түлік) шикізатының ветеринариялық-санитариялық шарттары. |
|  | Жұмыртқа және балық өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына ЕО, ЕЭК және ҚР талаптары.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Еуропалық Одақтың, Еуразиялық экономикалық одақтың және Қазақстан Республикасының жұмыртқа және балық өнімдерін өндірудің негізгі технологияларына, өңдеу әдістеріне, сондай-ақ таңбалауға, қаптамаға және химиялық заттардың рұқсат етілетін деңгейіне қойылатын талаптары , адам мен жануарлардың денсаулығына қауіп төндіретін радиоактивті, улы заттар және олардың қосылыстары, микроорганизмдер және басқа да биологиялық организмдер. |
|  | Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерінің шартты-патогенді микроорганизмдермен ластануының қазіргі заманғы ерекшеліктері.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерінің шартты-патогенді микроорганизмдермен ластануының қазіргі заманғы ерекшеліктері. Қазақстан Республикасында инфекцияның таралуын төмендету және эпидемиологиялық жағдайды жақсарту бойынша алдын алу шаралары. |
|  | Микотоксиндердің адам денсаулығына әсері және олардың тағамға таралуы.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Микотоксиндердің денсаулыққа әсері. Микотоксиндердің өсімдік және жануар текті өнімдерде оларды өндіру, тасымалдау және сақтау кезеңінде, өндірісте және үйде таралу қаупі. |
|  | Микотоксиндерді анықтаудың заманауи әдістеріне шолу.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Микотоксиндерді анықтаудың заманауи әдістері – афлатоксин В1, дезоксиниваленол (вомитоксин), зеараленон, фумонизин, Т-2 токсин, патулин – тағамдық шикізаттар мен өсімдік текті тағам өнімдерінде, афлатоксин М1 – сүт және сүт өнімдерінде. Астық өнімдерінің басым ластаушылары – дезоксиниваленол; жаңғақтар мен майлы тұқымдар - афлатоксин B1; жеміс-көкөніс өңдеу өнімдері – патулин. |
|  | Тамақ өнімдеріндегі радионуклидтердің құрамын гигиеналық реттеу.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Нормативтік актілерге сәйкес тамақ өнімдерінде цезий-137 және стронций-90 радионуклидтерінің рұқсат етілген деңгейлерікеден одағы және ҚР. |
|  | Пестицидтерді гигиеналық реттеу – жаһандық тағамдық ластаушы заттар.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Дүниежүзілік ластаушы заттардың тағамдық шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің барлық түрлеріндегі гигиеналық реттеу: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма изомерлер), ДДТ және оның метаболиттері.Сынап органикалық пестицидтерді, 2,4-Д қышқылдарын, оның тұздары мен күрделі эфирлерін балық, астық және оларды өңдеу өнімдеріндегі гигиеналық реттеу. |
|  | Азық-түліктегі кейбір қауіпті пестицидтерді гигиеналық реттеу.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Пестицидтердің құрамы – тағамдық шикізат пен тамақ өнімдерінде. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінде жиі анықталған пестицидтерді гигиеналық реттеу. Адам мен жануарлардың денсаулығына қауіп төндіретін улы заттардың және олардың қосылыстарының рұқсат етілген деңгейі. |
|  | Жануарлардан алынатын өнімдердегі диоксиндердің құрамын гигиеналық реттеу.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Қоршаған ортаға диоксиндердің бөлінуіне әкелетін табиғи және техногендік сипаттағы төтенше жағдайлармен байланысты экологиялық жағдайдың нашарлауы. Диоксиндердің денсаулыққа қауіптілігі. Сүт, ет, жұмыртқа және балықтағы диоксиндердің құрамын гигиеналық реттеу. Азық-түлік шикізатында және азық-түлік өнімдерінде оларды анықтаудың заманауи әдістері. |
|  | Тамақ өнімдеріндегі полициклді көмірсутектердің құрамын гигиеналық реттеу.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Полициклды көмірсутектердің денсаулыққа қауіптілігі. Сүт, ет, жұмыртқа және балық құрамындағы полициклді көмірсутектердің құрамын гигиеналық реттеу. Азық-түлік шикізатында және азық-түлік өнімдерінде оларды анықтаудың заманауи әдістері. |
|  | Жануарлардан алынатын өнімдердегі ветеринариялық препараттардың қалдық мөлшерінің құрамын гигиеналық реттеу.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Ветеринариялық препараттардың, жануарлардың өсу стимуляторларының (соның ішінде гормондық препараттардың) қалдық мөлшерін гигиеналық реттеу;мал мен құстың, тоғандағы және торлы балықтар мен аралар колонияларын бордақылау, емдеу және аурулардың алдын алу үшін қолданылатын дәрілік заттар (соның ішінде антибиотиктер). |
|  | Биологиялық белсенді тағамдық қоспалар.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Тағамдық тағамдық қоспалардың жіктелуі. Тамақтануда биологиялық белсенді қоспаларды қолданудың негіздемесі. Әртүрлі аурулардың алдын алу үшін диеталық қоспаларды қолдану. Кәсіптік қауіптілік жағдайында тағамдық қоспалардың адам ағзасына әсер ету ерекшеліктері.ББҚ көздері (қолданылатын шикізаттың аймақтық ерекшеліктері, тағамдық қоспаларды алу технологиялары және олардың тиімділігі. |
|  | Биологиялық белсенді тағамдық қоспалардың ингредиенттік құрамы. Тағамдық қоспаларды өндіру мен пайдаланудың заңнамалық аспектілері.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Өсімдіктер мен оларды өңдеу өнімдері, жануарлардан алынатын объектілер, микроорганизмдер, саңырауқұлақтар және биологиялық белсенді тағамдық қоспалар құрамында қолданылатын биологиялық белсенді заттар. ББҚ ингредиенттерінің өзара әрекеттесуі, компоненттерге төзбеушілік. Тағамдық қоспаларды өндіру мен пайдаланудың заңнамалық аспектілері. |
|  | Арнайы тамақ өнімдері және оларды халықтың тамақтануын түзетуде пайдалану.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Диеталық-профилактикалық және диеталық-емдік тамақтанудың арнайы өнімдерінің түсінігі және классификациясы. Арнайы тамақ өнімдерін әзірлеуде қолданылатын шикізаттың негізгі түрлері. Арнайы бұйымдарды жобалаудың негізгі принциптері. Арнайы тамақ өнімдерін қолдану арқылы тамақтануды түзету. |
|  | Өндірілген материалдар мен бұйымдарға қойылатын талаптарполимерлі және тамақ өнімдерімен және қоршаған ортамен жанасуға арналған материалдардан.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Азық-түлік өнімдерімен және орталармен жанасуға арналған полимерлі және басқа материалдардан жасалған материалдар мен бұйымдарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар, олар үлгі ерітінділеріне және онымен жанасқан ауаға адам денсаулығына зиян келтіретін мөлшердегі заттарды шығармауы керек. миграцияның рұқсат етілген мөлшері, сондай-ақ канцерогендік, мутагендік және басқа да ұзақ мерзімді әсерлерді тудыруы мүмкін қосылыстар. |
|  | Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар.  | 2 | 2 | 0 | 2 | Тамақ өнімдерін өндірумен, өңдеумен және өткізумен қоғамдық тамақтандыру объектілерін жобалауға, салуға, реконструкциялауға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға байланысты сауда қызметін жүзеге асыратын жеке және заңды тұлғаларға арналған қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар өнімдер, сондай-ақ оларды тұтыну орындарын қамтамасыз ету. |
|  | Объектілерге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптартамақ өнімдерін өндіруге арналған.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Тамақ өнімдерін өндіру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар:1) жобалау, салу, реконструкциялау, қайта жарақтандыру және пайдалануға беру;2) үй-жайлар мен жабдықтарға техникалық қызмет көрсету және пайдалану;3) тамақ өнімдерін өндіру, орау, сақтау, тасымалдау, байыту;4) өндірістік бақылауды ұйымдастыру;5) тұрмыстық қызмет көрсету, сондай-ақ персоналды медициналық тексеру және гигиеналық оқыту. |
|  | Кәсіпорындардағы ХАССП жүйесінің негізгі ережелері мен міндеттері.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Кәсіпорындардағы HACCP жүйесінің (HACCP) негізгі ережелері мен міндеттері, тамақ өнімдерінің өндірісі мен тамақ өнімдерін орау қауіпсіздігін бақылаудың заңнамалық негіздері, Кеден одағының техникалық регламентінің негізгі ережелері.HACCP тобын (НАССР) құру және міндеттері, өнімнің өмірлік циклінің әрбір кезеңінде қауіпсіздікті бақылау үшін технологиялық процестің ағындық схемасын құру. |
|  | Азық-түлік өндірісіндегі ықтимал тәуекелді анықтау.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Потенциалды тәуекелді анықтаңыз: физикалық (F); химиялық (X); микробиологиялық (М) тәуекелдер; аллергендер (A);Қауіпті талдауды жүргізу;Өндірістік процестерде болуы мүмкін биологиялық (микробиологиялық), химиялық және физикалық сияқты қауіптердің барлық түрлерін анықтау және бағалау. |
|  | Өндірістегі маңызды бақылау нүктелерін анықтау.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Шикізат пен материалдарды қабылдау кезінде бақылаудың маңызды нүктелерін анықтау;Шикізатты өндіруге дайындау және шикізатты мөлшерлеу кезінде сыни бақылау нүктелерін анықтау;Өнімді қалыптастыру/қалыптау кезіндегі сыни бақылау нүктелерін анықтау; Тамақ өнімдерінің қаптамасындағы сыни бақылау нүктелерін анықтау. |
|  | Сыни бақылау нүктелерін бақылау үшін мониторинг жүйесін әзірлеу. | 2 | 2 | 2 | 0 | Мониторинг жүйесін дамыту жолдарысыни шектердің бұзылуын уақтылы анықтау және тиісті алдын алу немесе түзету іс-шараларын (процестерді түзету) жүзеге асыру үшін қажетті бақылаулар мен өлшемдерді жоспарлы түрде жүргізу;Мониторинг процедураларының жиілігі;Сыни бақылау нүктелерінің мониторингіне қатысты тіркелген деректер мен құжаттар;HACCP жұмыс парақтарында көрсетілген ақпарат. |
|  | Ет және сүт өнімдерін өндіретін тамақ кәсіпорындарындағы тәуекелдерді талдау.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Қауіпті ет өнімдерінің айналымға түсуіне әкеп соғуы мүмкін қауіптер тізімін әзірлеу.Қауіпті сүт өнімдерінің айналымға түсуіне әкеп соғуы мүмкін қауіптер тізімін әзірлеу. |
|  | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы тәуекелді талдау.  | 2 | 2 | 2 | 0 | Қауіпті өнімдер мен ыдыс-аяқтардың айналымға түсуіне әкеп соғуы мүмкін қауіптер тізімін әзірлеу. |
|  | Барлығы 516 (17,2 кредит немесе 86 күн) | 172 | 172 | 136 | 36 |  |

Тыңдаушылардың оқу жетістіктерін бағалау

|  |  |
| --- | --- |
| Бақылау түрі\* | Бағалау әдісі |
| Ағымдағы | жұмыс ұпайы |
| Қорытынды бағалау: ауызша және жазбаша емтихан | «Ұлттық емтихан» Ұлттық өткізетін ауызша және жазбаша емтихан |

Тыңдаушылардың оқу жетістіктерін бағалаудың баллдық-рейтингтік әріптік жүйесі\*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Әріптік жүйе бойынша бағалау | Ұпайдың сандық эквиваленті | % мазмұны | Дәстүрлі жүйе бойынша бағалау |
| А | 4,0 | 95-100 | Үздік |
| А- | 3,67 | 90-94 |
| В+ | 3,33 | 85-89 | Жақсы |
| В | 3,0 | 80-84 |
| В- | 2,67 | 75-79 |
| С+ | 2,33 | 70-74 | Қанағаттанарлық |
| С | 2,0 | 65-69 |
| С- | 1,67 | 60-64 |
| D+ | 1,33 | 55-59 |
| D | 1,0 | 50-54 |
| F | 0 | 0-49 | Қанағаттанарлықсыз |

**Незізгі әдебиет:**

1. Шарманов Т.Ш. Питание важнейший фактор здоровья человека. –Алматы. Асем-Систем. 2010. – 480 б.
2. Шарманов Т.Ш. О роли, дефиците и профилактике важнейших микронутриентов. Изд-во: Раритет. 2009. - 368 б.
3. Лечебное питание (учебно-методическое пособие). /Под ред. Т.Ш. Шарманова. -Алматы, 1999. - 9,9 п.б.
4. Учебное пособие: Стандартные диеты. /Бердыгалиев А.Б.. – Алматы: 2014. 139 б.
5. Руководство по диетологии. /Под ред. Барановского А.Ю. - Санкт-Петербург, 2008. -800 б.
6. Справочник по диетологии. /Под ред. М.А. Самсонова, А.А. Покровского. - Изд. 2-е, перераб. и доп.-М.: Медицина, 2005. - 398 б.
7. Новодержина Ю.Г., Дружинина В.П.; Диетология. - Изд-во Феникс. 2004 г. -384 б.
8. Терехин С.П.. Емдік тамақтану. Оқу-әдістемелік құрал. Қарағанды, 2006. - 276 б.
9. Сивохина И.К. /Справочник по лечебному питанию. - М.: ООО «Издательство Новая Волна», 2003. - 352 б.
10. Руководство по лечебному питанию детей /Под ред. К.С.Ладодо. – М.: Медицина, 2004. – 384 б.
11. Бекбосынов Т.К., Ахметов М.А., Бердыгалиев А.Б. и др. Лечебное питание в педиатрии. - Алматы. 2006. - 343 б.
12. Королев А.А. Гигиена питания. Москва. - 2006. - 530 б.
13. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2007. – 477 б.
14. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2005. – 528 б.
15. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2005. – 280 б.
16. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2005. – 302 б.
17. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2007. – 272 б.
18. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2005. – 311 б.
19. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. учеб.-справ. пособие/ под общ. ред. Позняковского В.М. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. - 2005. – 216 б.
20. D’Mello J.P.F. Food Safety. Contaminants and Toxins. CABI Publishing. UK by Cromwell Press, Trowbridge. - 452 р.
21. Brown M., Stringer M. Microbiological risk assessment in food processing. Cambridge. England. Woodhead Publishing Limited. – 2002. - 311 р.
22. Галынкин В.А., Заикина Н.А., Карцев В.В. и др. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. – СПб: «Проспект Науки». - 2007. – 288 б.
23. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А.. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР. С.: РАСХН. - 2004. – 462 б.

**Қосымша әдебиет:**

1. Национальное руководство: Нутрициональная поддержка при различных заболеваниях. /Под.ред. Шарманова Т.Ш.– Алматы: 2011. 256 б.
2. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. – М.: МЕД пресс-информ. - 2005. – 392 б.
3. «Организация детского питания» (Методические рекомендации). /Шарманов Т.Ш. Тажибаев Ш.С.. А.,2008. - 38 б.
4. Вержбицкая, В.Д., Корольчик, Т.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1996. 428 б.
5. Дрангой, М.Г., Кабков, М.В., Неганова, А.Ю. и др. Полный справочник диетолога - (Полный медицинский справочник). – М.: Эксмо, 2006. 649 б.
6. Сборник технологических карт блюд диетического питания. – Мн.: Белорусская ассоциация кулинаров. - 2003. 423 б.
7. Химический состав Российских пищевых продуктов (под редакцией И.М.Скурихина и В.А.Тутельяна). - М. - 2002. - 251 б.
8. Тутельян В.А., Суханов Б.П., Гаппаров М.Г. Организация и госсанэпиднадзор за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых. – М.: Гэотар Медицина, 2005. 194 б.
9. Шестакова, Т. А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. – М.: Феникс, 2008. 63 б.
10. Willett, W.C. Will high-carbohydrate/low-fat diets reduce the risk of coronary heart disease? Proceedings of the Society for Experimental Biology and Medicine, 225:187-190 (2000). http://www.ebmonline.org.
11. Willett, W.C. Diet, nutrition and avoidable cancer. Environmental health perspectives, 103(Suppl. 8): 165-170(1995). http://www.ehponline.org.
12. World Cancer Research Fund & American Institute for Cancer Research. Food, nutrition and the prevention of cancer: a global perspective. Washington, DC, American Institute for Cancer Research, 1997. http://www.dietandcancerreport.org.
13. Committee on Medical Aspects of Food Policy Working Group on Diet and Cancer (COMA). Nutritional aspects of the development of cancer. London, H.M. Stationery Office, 1998 (Department of Health Reports on Health and Social Subjects, No. 48). http://www.dh.gov.uk.
14. Joffe, M. & Robertson, A. The potential contribution of increased vegetable and fruit consumption to health gain in the European Union. Public health nutrition, 4: 893-901 (2001). http://www.ncbi.nlm.nih.gov.
15. Klerk, M. et al. Fruits and vegetables in chronic disease prevention. Part II: Update and extension (literature up to early 1998). Wageningen, Wageningen Agricultural University, 1998. http://www. journals.cambridge.org.
16. Renaud, S. & Lanzmann-Petithory, D. Coronary heart disease: dietary links and pathogenesis. Public health nutrition, 4(2B): 459- 474 (2001). http://www. journals.cambridge.org.
17. CINDI dietary guide. Copenhagen, WHO Regional Office for Europe, 2000 (document EUR/ICP/LVNG 02 07 08) (accessed 31 January 2003). [http://www.euro.who.int/document/e70041 .pdf](http://www.euro.who.int/document/e70041%20.pdf).
18. Доклад о ситуации в области неинфекционных заболеваний в мире, 2010 г. Всемирная организация здравоохранения. Женева. – 2013. 182 б.
19. План действий в области пищевых продуктов и питания на 2015–2020 гг. Европейский региональный комитет. Шестьдесят четвертая сессия. – Копенгаген. – Дания. - 2014. 29 с.
20. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, World Health Organization. – 2003. - 358 p.
21. Bazzano LA, Serdula MK, Liu S. Dietary intake of fruits and vegetables and risk of cardiovascular disease. Current Atherosclerosis. Reports. - 2003. - № 5. - Р. 492–499.
22. Riboli E, Norat T. Epidemiologic evidence of the protective effect of fruit and vegetables on cancer risk. American Journal of Clinical Nutrition. - 2003. - №78 (Suppl.). - Р. 559S–569S.
23. Global recommendations on physical activity for health. Geneva. World Health Organization. - 2010. - 237 р.
24. Asaria P et al. Chronic disease prevention: health effects and financial costs of strategies to reduce salt intake and control tobacco use. The Lancet. - 2007. - №370. – Р. 2044–2053.
25. WHO. European Health for All Database. January 2013 version. Copenhagen: World Health Organization Regional Office for Europe. - 2013. - 453 р.
26. Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. 2 nd ed. Edited by W. Jeffrey Hurst. - Boca Raton: CRC Press. – 2008. - 532 p.
27. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, 2 nd ed. Edited by Robert E. C. Wildman. - Boca Raton: CRC Press. – 2007. - 541 p.
28. Hawkes C. Nutritional labels and health claims: the global regulatory environment. World health organization. - 2004. - 72 P.
29. Mead, G.C. Microbiological analysis of red meat, poultry and eggs. Boca Raton: CRC Press : Woodhead Publishing Limited. - 2007. - 348 p.
30. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food hygiene, microbiology and HACCP. 3th ed. - 1998. - 410 p.
31. Gracey J. et al. Meat Hygiene. 10th ed. - 1999. - 380 p.
32. Технический регламент таможенного союза. ТР ТС 021/2011 от 9 декабря 2011 г. № 880. «О безопасности пищевой продукции».
33. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков. 23.09. 2011 г. Утвержден Комиссией Таможенного союза. Решение № 797 от 01.07. 2012 г.
34. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011. О безопасности парфюмерно-косметической продукции. 23.09. 2011 г. Утвержден Комиссией Таможенного союза № 799 от 01.07. 2012 г.
35. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011. О безопасности зерна. 09.12. 2011 г. Утвержден решением Комиссией Таможенного союза. Решение № 874 от 01.07. 2013 г.
36. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2012. О безопасности пищевой продукции. 09.12. 2011 г. Комиссией Таможенного союза. Решение № 880. от 01.07. 2013 г.
37. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2012. Пищевая продукция в части ее маркировки. 09.12. 2011 г. Утвержден Комиссией Таможенного союза Решение № 881 от 01.07. 2013 г.
38. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей . 09.12. 2011 г. Комиссией Таможенного союза Решение № 882 от 01.07. 2013 г.
39. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2012. Технический регламент на масложировую продукцию 09.12. 2011 г. Утвержден Комиссией Таможенного союза. Решение № 883 с 01.07. 2013 г.
40. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. 15.06. 2012 г. Совет Евразийской экономической комиссии. Утвержден решением № 34 с 01.07. 2013 г.
41. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 20.07. 2012 г. Совет Евразийской экономической комиссии. Утвержден решением № 58 с 01.07. 2013 г.
42. Технический регламент. Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии. 04.03.2008 г.
43. Технический регламент. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции 19.05. 2009 г.
44. Технический регламент. Требования к безопасности пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных (трансгенных) растений и животных». 21.09. 2010 г.
45. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). 28.05.2010г. Утвержден решением Комиссией Таможенного союза№ 299 от 01.07.2010г.

# Интернет-жүйелер:

<https://adilet.zan.kz/rus>

https://portal.eaeunion.org/ru-ru/public/main.aspx[/](https://www.laserandhealthacademy.com/en/)

http://www.efad.org/en-us/home/

**Білім беру ресурстарына қойылатын талаптар:**

● Көрнекі құралдар: слайдтар, кестелер, суреттер;

● Оқыту құралдары: шағын топтарда жұмыс істеуге арналған сұрақтар, жеке тапсырмалар, тест матрицасы (1-қосымша), бағалау парақтары (2.1-2.6-қосымша).

**Материалдық-техникалық жабдықтар және қондырғылар**

● Онлайн сабақтарды өткізуге арналған платформа (ZOOM, Microsoft Teams, Webex)

● Техникалық құралдар: дербес компьютер, оқу материалдары бар электронды тасымалдағыштар;

● Интернетке қол жеткізу;

● Тыңдаушыларға арналған үлестірме.

**Оқу әрекеті (рефлексиялық тәжірибе):**

● Талқылау;

● Жазбаша тапсырмалар;

**Қолданылатын қысқартулар мен терминдер**

ҚР ДСМ – Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі

OO – білім беруді ұйымдастыру;

СӨЖ – студенттердің өзіндік жұмысы.

Егер қысқартулар/аббревиатуралар болса, осында қосыңыз

**1 Қосымша**

**Матрица / Сынақ спецификациясы**

| №/п | Оқыту нәтижесі | ТТ барлығы | Когнитивтік деңгейі |
| --- | --- | --- | --- |
| Есте сақтау | Түсіну | Қолдану |
| 1 |  | 10 | 5 | 2 | 3 |
| 2 |  | 10 | 2 | 3 | 3 |
| 3 |  | 10 | 5 | 2 | 3 |
| 4 |  | 10 | 5 | 2 | 3 |
| 5 |  | 10 | 5 | 2 | 3 |
| 6. |  | 10 | 5 | 2 | 3 |
| Барлығы: | 60 | 27 | 13 | 18 |

Ескерту: қорытынды бақылауда әрбір тыңдаушыға 60 сұрақтан беріледі

**2.1 Қосымша**

**ТӘЖІРИБЕЛІК ДАҒДЫНЫ ОРЫНДАУ БОЙЫНША БАҒАЛАУ ПАРАҒЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тыңдаушының аты жөні** |  | **Күні бағасы** |  |
| **Тәжірибелік дағдының аталуы** | **Балалар мен ересек тұрғындардың тағамдық жағдайын бағалау және диетаның калориялылығы мен тағамдық құндылығын есептеу** |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерийлері | Білікті емес | Толық білікті емес немесе уақыт шегі бұзылған | Толық білікті |
|  | Анамнез жинау, шағымдар | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Объективті тексеру, диагностика | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Диагноз қою | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Балалар мен ересектердің тамақтану жағдайын бағалау; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Ересектер мен жас балаларға арналған диеталардың калориялық құрамы мен тағамдық құндылығын есептеңіз; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Әртүрлі жастағы ересектер мен балалардың негізгі қоректік заттар мен энергияға қажеттілігін анықтау; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Диетаның тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен калориялылығын) есептеңіз; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Ұсыныстар | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Кешенді терапия мақсатында емдеудің қосымша/көмекші әдістерін тағайындау | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Баллдардың барлығы: |  |
| Оқытушының комментарилері: |
| Келісілген әрекет |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оқытушының аты жөні |  | қолы |  |
| Тыңдаушының аты жөні |  | қолы |  |

**Приложение 2.2**

**ТӘЖІРИБЕЛІК ДАҒДЫНЫ ОРЫНДАУ БОЙЫНША БАҒАЛАУ ПАРАҒЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тыңдаушының аты жөні** |  | **Күні бағасы** |  |
| **Тәжірибелік дағдының аталуы****Науқастың жынысы, жасы****Диагноз** | **Түрлі аурулары бар науқастарға арнайы емдік диеталар дайындау** |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерийлері | Білікті емес | Толық білікті емес немесе уақыт шегі бұзылған | Толық білікті |
|  | Анамнез жинау, шағымдар | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Объективті тексеру, диагностика | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Диагноз қою | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Балалар мен ересектердің тамақтану жағдайын бағалау; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Әртүрлі жастағы ересектер мен балалардың негізгі қоректік заттар мен энергияға қажеттілігін анықтау; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Диетаның тағамдық құндылығын (химиялық құрамы мен калориялылығын) есептеңіз; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Ұсыныстар | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Баллдардың барлығы: | Кешенді терапия мақсатында емдеудің қосымша/көмекші әдістерін тағайындау |
| Оқытушының комментарилері: |
| Келісілген әрекет |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оқытушының аты жөні |  | қолы |  |
| Тыңдаушының аты жөні |  | қолы |  |

**Приложение 2.3**

**ТӘЖІРИБЕЛІК ДАҒДЫНЫ ОРЫНДАУ БОЙЫНША БАҒАЛАУ ПАРАҒЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тыңдаушының аты жөні** |  | **Күні бағасы** |  |
| **Тәжірибелік дағдының аталуы****Науқастың жынысы, жасы****Диагноз** | **Денсаулық сақтау объектілерінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шараларды жүргізу** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Білікті емес | Толық білікті емес немесе уақыт шегі бұзылған | Толық білікті |
| 1 | Денсаулық сақтау объектілерінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шараларды жүзеге асыру; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 2 | Тамақ өнімдерінің дұрыс таңбалануын бағалау; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 3 | Ет және ет өнімдерінің, сүт және сүт өнімдерінің сапасын, тағамдық майлардың, жартылай фабрикаттардың, консервілердің және басқа да тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының сапасын бақылауға; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 4 | Медициналық мекемеге, қоғамдық тамақтандыру және сауда кәсіпорындарына оларды ұйымдастыру талаптарына сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық сараптама жүргізу; | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Баллдардың барлығы: |  |
| Оқытушының комментарилері: |
| Келісілген әрекет |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оқытушының аты жөні |  | қолы |  |
| Тыңдаушының аты жөні |  | қолы |  |

**2.3 қосымша**

**ТӘЖІРИБЕЛІК ДАҒДЫНЫ ОРЫНДАУ БОЙЫНША БАҒАЛАУ ПАРАҒЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тыңдаушының аты жөні** |  | **Күні бағасы** |  |
| **Тәжірибелік дағдының аталуы****Науқастың жынысы, жасы****Диагноз** | **Тиімді HACCP шешімдерін қабылдау** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Білікті емес | Толық білікті емес немесе уақыт шегі бұзылған | Толық білікті |
| 1 | Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заңнамалық және нормативтік базасы. | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 2 | Кәсіпорындардағы ХАССП жүйесінің негізгі ережелері мен міндеттері. | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 3 | Азық-түлік өндірісіндегі ықтимал тәуекелді анықтау | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 4 | Өндірістегі маңызды бақылау нүктелерін анықтау. | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 5 | Сыни бақылау нүктелерін бақылау үшін мониторинг жүйесін әзірлеу. | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 6 | Түзету шараларын әзірлеу және қолдану. | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Баллдардың барлығы: |  |
| Оқытушының комментарилері: |
| Келісілген әрекет |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оқытушының аты жөні |  | қолы |  |
| Тыңдаушының аты жөні |  | қолы |  |