

Түлектердің кәсіби дайындығын бағалау спецификациясы

Контингент:	Түлектер
Білім беру бағдарламасы:	Бакалавриат
Мамандығы:	Медициналық-профилактикалық іс
Мақсаты:	Білім беру бағдарламаларының түлектерін оқытудың түпкілікті нәтижелерінің жетістіктерін бағалау
Бағалау форматы:	1-кезең - Білімді бағалау (компьютерлік тест): 100 тест сұрақтары (MCQ А- типті). Ұзақтығы: 150 минут (үзіліссіз) Өту деңгейі: 50 баллов 2-кезең –Практикалық станциялардағы дағдыларды бағалау: Станция саны -5 Ұзақтығы: 50 минут (1 станцияға 10 минут) Өту деңгейі: 50 балл.

1	<p>Эпидемиология:</p> <p>Эпидемиология және қызылшаның алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және туберкулездің алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және А вирусты гепатиттің (ВГА) алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және шигеллездердің алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және В вирусты гепатиттің (ВГВ) алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және АИТВ/ЖИТС-тің алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және медициналық көмекке байланысты инфекциялардың (МКБИ/ИСМП) алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және бруцеллездің алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және құтырудың алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және обаның алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және тырысқақтың алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және сібір жарасының алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және геогельминтоздардың алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және биогельминтоздардың алдын алу.</p> <p>Эпидемиология және жанасу арқылы жұғатын гельминтоздардың алдын алу.</p>	20	20
2	<p>Коммуналдық гигиена:</p> <p>Су гигиенасы және шаруашылық-ауызсу сумен жабдықтау көздері.</p> <p>Ауызсуды дайындау әдістерінің гигиеналық сипаттамасы.</p> <p>Су объектілерін санитарлық қорғау.</p> <p>Тұрмыстық ағынды суларды тазарту және залалсыздандыру әдістері.</p> <p>Елді мекендердегі топырақты санитарлық тазалау шаралары.</p> <p>Атмосфералық ауаның ластануының гигиеналық маңызы.</p> <p>Атмосфералық ауаны санитарлық қорғау.</p> <p>Тұрғын және қоғамдық ғимараттардың гигиенасы.</p> <p>Қалалық ортаның физикалық факторларының гигиеналық маңызы.</p> <p>Елді мекендерді жоспарлаудың гигиенасы.</p>	20	20

3	<p>Еңбек гигиенасы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Еңбек гигиенасы. Негізгі ұғымдар мен анықтамалар. • Кәсіби және өндірістік жағдайға байланысты аурулар, олардың алдын алу. • Кәсіби тәуекелдерді бағалау. Жұмыс орындарын аттестаттау. • Еңбек физиологиясы. Жұмыс қабілеттілігі, шаршау, шамадан тыс шаршау. Еңбек қызметін орталық реттеудің жалпы заңдылықтары. • Еңбек ауырлығы мен кернеулігін бағалау. Еңбек үдерісін ұйымдастырумен байланысты кәсіби зияндылықтар. • Физикалық сипаттағы өндірістік факторлар: метеорологиялық жағдайлар. Олардың жұмысшылар ағзасына жағымсыз әсерінің алдын алу. • Физикалық сипаттағы өндірістік факторлар: шу, діріл. Олардың жағымсыз әсерінің алдын алу. • Физикалық сипаттағы өндірістік факторлар: электромагниттік өрістер, лазерлік, ультракүлгін сәулелену, ультрадыбыс, инфрадыбыс. Олардың жағымсыз әсерінің алдын алу. • Химиялық сипаттағы өндірістік факторлар. Химиялық қосылыстардың ағзаға зиянды әсерінің алдын алу шаралары. • Өндірістік жарықтандыруға қойылатын гигиеналық талаптар. • Өндірістік желдетуге қойылатын гигиеналық талаптар. • Жеке қорғаныш құралдары. • Еңбек ететін халықты медициналық қамтамасыз ету. Медициналық тексерулер. 	20	20
4	<p>Тамақтану гигиенасы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ұтымды (рационалды) тамақтанудың негіздері. • Еңбекке қабілетті ересек тұрғындардың тамақтануы. • Әртүрлі жас топтарының тамақтануы. • Тағам өнімдерінің тағамдық құндылығы мен қауіпсіздігі. • Тағамдық уланудың алдын алу. • Тағам өнімдерінің сапасына гигиеналық бақылау. • Өсімдік текті тағам өнімдеріне гигиеналық сараптама. • Жануар текті тағам өнімдеріне гигиеналық сараптама. • Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау. • Азық-түлік саудасын ұйымдастыруға мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау. • Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау. • Еңбек жағдайы аса зиянды кәсіпорындарда емдік-профилактикалық тамақтануды ұйымдастыру. • Медициналық ұйымдар жүйесінде емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыру. 	20	20

5	<p>Балалар мен жасөспірімдер гигиенасы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Балалар мен жасөспірімдер гигиенасының пәні, мақсаты, міндеттері және негізгі қағидалары. • Балалар мен жасөспірімдердің күн тәртібінің физиологиялық негіздері. • Балалар мен жасөспірімдердің іс-әрекет гигиенасы. Оқу-тәрбие үдерісінің гигиеналық негіздері. • Еңбек, политехникалық және өндірістік оқытудың гигиеналық негіздері. Кәсіптік бағдар және оның медициналық-физиологиялық аспектісі. • Жасөспірімдерге дәрігерлік-кәсіптік кеңес беру. Кәсіптердің санитариялық сипаттамасы (профессиограмма). • Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану гигиенасы. Тамақтанудың физиологиялық нормалары. • Балалар мен жасөспірімдерді ұйымдастырылған тамақтандыру. • Балалар мекемелерінің асханаларына қойылатын гигиеналық талаптар. • Балалар мен жасөспірімдер мекемелеріндегі гигиеналық тәрбие. • Балалар мен жасөспірімдерде салауатты өмір салты дағдыларын қалыптастыру. • Тәрбие және білім беру нысандарына қойылатын гигиеналық талаптар. • Балалар мен жасөспірімдерге арналған жабдықтар мен тұрмыстық заттарға қойылатын гигиеналық талаптар. 	20	20
	Барлығы:	100	100

Практикалық дағдылар

1. Инфекциялық ауру ошағындағы эпидемияға қарсы іс-шаралар алгоритмі
2. Нысанның санитариялық-гигиеналық бақылауы (Нысанның санитариялық жағдайын бағалау)
3. Гигиеналық өлшеулер жүргізу (Өлшеу құралдарымен жұмыс істеу дағдыларын көрсету)
4. Ауыз су мен тағам өнімдерінің сапасын бағалау (Зертханалық зерттеулер нәтижелерін талдау)
5. Балалар мен жасөспірімдердің оқыту және тәрбиелеу жағдайларына гигиеналық баға беру (Мектепте/балабақшада оқыту, тәрбиелеу және өмір сүру жағдайларын бағалау және олардың денсаулыққа әсерін анықтау)