www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультет факультети
Тамак-аш инженерлиги бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ECTS
GMÜ-520	ЧИЙКИ ЗАТ ЖАНА ДАЯР АЗЫКТАРДЫН САПАТЫН ТЕКШЕР-ГҮ МАА.ТЕ	GIDA HAMMADDE VE ÜRÜNLERİNİN KALİTE KONTROL-DA BİLGİ TE	0	3 + 0	3	5

Курстун деңгээли	Магистратура/ Докторантура
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.док. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Доц.Др. Анарсеит Дейдиев
Аудитория	402
Курстун максаты	Бул сабактын максаты, студенттерге тамак-аш азыктарын өндүрүү процесстери жана технологиялык чынжыры боюнча даяр азыктын сапатын башкарууну үйрөтүү болуп эсептелет.

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Федотова Е.Л. Информационные технологии и системы: учебное пособие / Е.Л. Федотова.– М.: Инфра-М, 2009 .-352 с.-ISBN: 5-8199-0376-5.	Китеп
2	Software Development Activities Report, Feb. 1987, U.S. Food and Drug Administration, Office of Regulatory Affairs.	Басылма
3	Guide to Inspection of Computerized Systems in Drug Processing, Feb. 1983, U.S. Food and Drug Administration, Office of Regulatory Affairs.	Басылма
4	4. Guideline on General Principles of Process Validation, May 1987, U.S. Food and Drug Administration, Office of Regulatory Affairs.	Басылма
5	1. Благовещенская М.М. Злобин Л.А. Информационные технологии систем управления технологическими процессами М.:"Высшая школа", 2005. — 768 с. — ISBN: 5-06-004863-2.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Бул сабакты окуп бүткөндөн кийин студент төмөнкүлөрдү билиши керек: даяр азыктын сапатын камсыздоо үчүн маалымат технологиялары, сан маанилерди иштеп чыгуу үчүн статикалык методдор. Төмөнкүлөрдү колдоно билиши керек: даяр азыктын сапатын текшерүүчү компьютердик технологияларды жана маалыматтарды иштетүүчү статистикалык программаларды колдоно билүү. Төмөнкүлөргө ээ болушу керек: ишкананын иш-аракетинин негизги процесстерин компьютер системалары менен каттого алууну жана дагы чийкизат менен даярзаттын сапатын жана курамын эсептөөчү компьютердик программаларды.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Сабакка киришүү. Предмет жана маселелер.
2. Апта	Чийкизат жана чала даярдамалардын сапатын IT контролдоо
3. Апта	Чийкизатты сактоо жана ташуунун автоматташтырылган системасы.
4. Апта	Механикалык процесстерди жүргүзүүнү on line контролдоо.
5. Апта	Масса алмашуу процесстерин жүргүзүүнү on line контролдоо
6. Апта	Жылуулук процесстерин жүргүзүүнү on line контролдоо
7. Апта	Тамак-аш азыктарынын өндүрүшүндөгү эң аяккы контроль.
8. Апта	Даяр азыкты жеткирүү жана сактоодо IT колдонуу.

Курстун планы	
9. Апта	Тамак азыктарын анализдөөнүн инструменталдык методдору I
10. Апта	Тамак азыктарын анализдөөнүн инструменталдык методдору II
11. Апта	Тамак азыктарынын физикалык касиеттерин изилдөөчү инструменталдык методдор.
12. Апта	Алынган сан маанилерди математикалык иштетүү.
13. Апта	Алынган сан маанилерди статикалык иштетүү.
14. Апта	HACCP принциптерин ишке ашыруу үчүн маалымат технологиялары.
15. Апта	Технологиялык эсептөөлөр, чийкизат жана чала даярдамалардын зарпталышын анализдөө.
16. Апта	Ишкананы башкаруудагы маалымат технологиялары.

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	2	25	**25**
Финал сынагы	1	50	**50**