



www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультети
Тамак-Аш Бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-327	ТАМАК-АШ МИКРОБИОЛОГИЯСЫ	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	5	3 + 2	4	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Проф.Др. Үмит Гүрбүз
Курстун мугалими	Проф.Др. Үмит Гүрбүз
Курстун тили	Түркчө
Жардамчылар	Руслан Адил Акай Тегин
Аудитория	Bölüm Dersliği
Курстун максаты	<p>Башкы максат: тамак-аш өндүрүшчүүлөрүнүн жана коомдук мекемелерине керектүү деңгелде тамак-аш микробиологиясы билимин окуучуларга жеткирүү. Кошумча максатары: тамак-аштардын микроорганизмдер менен булгануусу жана микроорганизмдердин катуушусу менен пайда болгон азыктар тууралуу жана алардын аныкталуусу жөнүндө жетиштүү деңгелде маалымат берүү. Тамак-аштардын бузулуу себептерин окутуу менен бирге азыкты өндүрүү, даярдоо, иштетүү жана сактоо убактысында микробиологиялык бузулуулардын пайда болуу ыктымалдуулугун жок кылуу ыкмалары, ошондой эле, оору козгочу таасирлери болгон микроорганизмдер менен булгануусун алдын алуу жөнүндө билим берүү. Азыктардын ооруу пайда кылуучу жана бузулуусуна себеп болгон микробиологиялык агенттерге каршы кандай иш чаралар көрүлүшү керек экендиги жана көзөмөлдө өлчөмдөрүн түшүндүрүү. Бир тамак-аш затына жана анын байланышта болгон айлана чөйрөлөргө жугуу ыктымалдуу болгон микробиологиялык коркунучтарды таанып билүүлөрүн шарттоо. Микробиология лабораториясы сабактарында окуучулардын методдорду колдонуу үчүн жетиштүү жабдыктар менен камсыздоо жана азыктарда ооруу козгочу агенттердин, азыктардын микробиологиялык бузулуу агенттердин, ачытылган азыктарды өндүрүүшүндө микроорганизмдердин ролу тууралуу билим алууларын максаттайт. Бул сабакты окуп бүткөн соң окуучу; Тамак-аш микробиологиясынын негизги принциптерин билүүсү, тамак-аштарда кармалуучу микроорганизмдердин азыкка жана азыктын өндүрүлгөн же сакталган айлана-чөйрөгө байланыштуу өзгөрүүлөрдөн кандай таасирленүүсүн түшүнүп билүүсү, тамак-аш технологиясында колдонула турган методдордон себеп болуучу микробдук булгануусу менен микроторго каршы күрөшүү үчүн колдонуула турган процесстер туурасында, азыктарда ооруу козгочу агенттерин аныктоо жана көзөмөлдөөсүндө колдонулуучу ыкмалар жөнүндө, тамак-аш микробиологиясы алкагында изилдөө жана өнүктүрүү иш чаралары жана бул иш чаралардын аягында пайда болуучу жыйынтыктардын илимий деңгелде талкулануусу, сунулушу боюнча жетиштүү билим ээлери болуусу күтүлөт.</p>

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар

Адабияттын түрү

Жетишилчү жыйынтыктар

Курстун планы

Апта	Темасы
------	--------

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
-----------------	--------------	-----------	-------------

Баалоо

Арасынак	2	50	100
Практикалык иш (лаборатория)	1	30	
Долбоор	1	20	