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
GID-327	ТАМАК-АШ МИКРОБИОЛОГИЯСЫ	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	5	3 + 2	4	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Проф.док. Үмит Гүрбүз
Курстун тили	Түркчө
Жардамчылар	Руслан Адил Акай Тегин
Аудитория	Bölüm Dersliği
Курстун максаты	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 окууту менен бирге азыкты өндүрүү, даярдоо, иштетүү жана сактоо убактысында микробиологиялык бузулуулардын пайда болуу ыктымалдуулугун жок кылуу ыкмалары, ошондой эле, оору козгочуу таасирлери болгон микроорганизмдер менен булгануусун алдын алуу жөнүндө билим берүү. Азыктардын ооруу пайда кылуучу жана бузулуусуна себеп болгон микробиологиялык агенттерге каршы кандай иш чаралар көрүлүүшү 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 камсылдоо жана азыктарда ооруу козгочуу 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, тамаш-аш технологиясында колдонула турган методдордон себеп болуучу микробдук булгануусу менен микропторго каршы күрөшүү үчүн колдонуула турган процесстер туурасында, азыктарда ооруу козгочуу агенттерин аныктоо жана көзөмөлдөөсүндө колдонулуучу ыкмалар жөнүндө, тамак-аш микробиологиясы алкагында изилдөө жана өнүктүүрү иш чаралары жана бул иш чаралардын аягында пайда болуучу жыйынтыктардын илимий деңгелде талкулануусу, сунулушу боюнча жетиштүү билим ээлери болуусу күтүлөт.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**

Жетишилчү жыйынтыктар

Курстун планы	
Апта	**Темасы**

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	2	50	**100**
Практикалык иш (лаборатория)	1	30	
Долбоор	1	20	