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-329	ТАМАКТАНУУ ФИЗИОЛОГИЯСЫ	BESLENME FİZYOLOJİSİ	5	2 + 0	2	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Док. Айгүл УСУБАЛИЕВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Адамдын тамактануу функциясы менен байланышкан физиологиялык системалары, организмдеги энергетикалык алмашуу, тамак-аштык заттардын физиологиялык ролу жана алардын суткалык нормалары, рационалдуу тамактануунун негизги принциптери жөнүндө билим алуу. Элдин ар кандай катмарынын рационалдуу тамактануусун камсыздоого багытталган чечимдерди кабыл алууга студентти үйрөтүү.

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: АСАДЕМА, 2004.	Китеп
2	Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989.	Китеп
3	Химический состав пищевых продуктов / Скурихин И.М., Шатерников В.А. – М.: Пищевая промышленность, 1984.	Китеп
4	Агаджанян Н.А., Власов И.Г. и др. Основы физиологии человека. М.: Издательство РУДН, 2003.	Китеп
5	Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.: Медицина, 1982.	Китеп
6	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2002.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	1) Адам физиологиясынын негиздери; тамак си□ирүү системасы жана ичеги-карын жолундагы органдардын функциясы, тамак-аш заттарын си□ирүү процесстери 2) Организмдин энергетикалык алмашуусу жана энергия чыгымдарынын түрлөрү 3)Белоктордун, майлардын, углеводдордун, минералдык заттардын жана витаминдердин физиологиялык ролу, аларды керектөөнүн суткалык нормалары 4) Рационалдуу тамактануунун негизги принциптери 5) Ар кандай группадагы элдердин дифференцирленген тамактануусу 6) Диеталык тамактануунун негизги принциптери, ар кандай оорулуулардын тамактануусу 7) Эмгек шарттары зыяндуу өндүрүштөрдө иштеген жумушчулардын даарылоо-профилактикалык тамактануусу

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Сабаккка киришүү. Предмет жана маселелери
2. Апта	Организмдин жөнгө келтирүү процесстерин нейро-гуморалдык системасы. Адамдын жүрөк-кан тамыр системасы
3. Апта	Тамак си□ирүү системасынын физиологиясы
4. Апта	Тамак си□ирүү системасынын физиологиясы
5. Апта	Организмде белоктордун физиологиялык ролу. Толук баалуу белоктордун булактары, алардын нормалары
6. Апта	Организмде липиддердин физиологиялык ролу. Керектөө нормалары

Курстун планы	
7. Апта	Организмде углеводдордун физиологиялык ролу. Балласттык заттар, алардын физиологиялык мааниси, булактары. Керектөө нормалары
8. Апта	Витаминдердин физиологиялык ролу. Керектөө нормалары
9. Апта	Макро жана микроэлементтердин физиологиялык ролу. Керектөө нормалары
10. Апта	Рационалдуу балансталган тамактануунун негиздери
11. Апта	Элдин профессиялуу группаларынын рационалдуу тамактануусунун негиздери
12. Апта	Балдардын жана өспүрүмдөрдүн тамактануусу. Студенттердин жана окуган жаштардын тамактануусу
13. Апта	Акыл эмгек адамдарынын тамактануусу. Физикалык оор эмгектенген адамдардын жана спортчулардын тамактануусу
14. Апта	Улгайган адамдардын тамактануусу. Атайындаштырылган шарттардагы адамдардын (туристтердин, космонавттардын ж.б.) тамактануусу
15. Апта	Диеталык тамактануунун жалпы принциптери
16. Апта	Дарылоо-профилактикалык тамактануу. Өнөр жай ишканаларында тамактанууну уюштуруу

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	2	40	**40**
Финал сынагы	1	60	**60**