www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Ветеринария факультети факультети
Ветеринария
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ECTC
VET-451	АЗЫК-ТҮЛҮК ӨНДҮРҮҮ САНИТАРИЯСЫ	GIDA İŞLETMELERİNDE SANİTASYON	7	1 + 0	1	1

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Фатих Рамазан Истанбуллугил
Курстун тили	Түркчө
Жардамчылар	.
Аудитория	класс3
Курстун максаты	Студенттер, жогорку сапаттагы азыктарды өндүрүү үчүн азык-түлүк бизнеске санитардык маселесин чечүү жөнүндөгү базалык маалыматты берет

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	1. Gürbüz, Ü. (2006). Gıda İşletmelerinde HACCP ve Uygulamaları. Konya-Karaman Bölgesi Veteriner Hekimler Odası. Yayın No: 2006/1.	Китеп
2	2. Marriot, N.G. (1989). “Principles of Food Sanitation”, An AVI published book. Second ed. New York.	Китеп
3	3. Lelieveld HLM., Mostert MA and Holah J (2005). Handbook of hygiene control in the food industry. Woodhead Publishing Limited and CRC Press New York.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	Тамак-аш Санитардык бизнеске зарыл болгон билим жана жөндөмгө алууга.
2	Салон жана санитария жана гигиена түшүнүктөрдү билүү жана аларды колдонуу.
3	топурак жана тамак-аш ишканалардын мүнөзүн аныктоо үчүн зарыл болгон чараларды кабыл
4	Штаб-гигиеналык түшүнүү жана колдонуу
5	Каражат жана пайдаланууну колдонууну билүү
6	Тамак-аш өнөр жайы жана шаймандар жакшы тазалыктын маанилүүлүгүн түшүнүү

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Гигиена жана санитариянын аныктамасы жана мааниси, микроорганизмдер жана санитария
2. Апта	Азык түлүк гигиенсы.
3. Апта	Азык заттардан келип чыгуучу коркунучтар, жугуу булактары
4. Апта	Гигиена түшүнүгү/Микроорганизмдер
5. Апта	Тазалык жана порошок
6. Апта	Дезинфекция жана дезинфекциялоочу каражаттар
7. Апта	Кызматкерлер гигиенасы
8. Апта	Шаймандардын жана аппараттардын санитариясы
9. Апта	Азык зат өнөр жай ишканаларда зыяндуулара жана аларга каршы күрөшүү ыкмалары
10. Апта	Азык зат өндүрүштүк калдыктар, чөйрө көйгөйлөрү жана арындыруу ыкмалары
11. Апта	Азык зат өндүрүү жана сатуу жерлеринде көңүл бурулуучу жалпы принциптер.

Курстун планы	
12. Апта	Азык зат өндүрүштүк жайларынын көзөмөлү
13. Апта	Азык зат жана сатуу жерлеринде көзөмөлдөө эрежелери
14. Апта	Гигиена жана санитарияга байланыштуу көйгөйлөрдү чечүү, кесиптик кызматты жогорулатуу үчүн окуулар
15. Апта	Азык зат ишканаларынын тазалыгында жана азык зат өндүрүмүндө колдонулган суунун мааниси жана суу гигиенасы
16. Апта	Чөйрө жана азык зат булгануусуна сереп салуу, FDA, WHO азык зат кодексинде билдирилген эскертүүлөр, калдыктардан коргоо жана калдыктарды көзөмөлдөө ыкмалары.

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