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	ECTS
VET-436	СҮТТҮН ГИГИЕНАСЫ Ж-А ТЕХНОЛОГИЯСЫ	SÜT HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ	8	2 + 2	3	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Фатих Рамазан Истанбуллугил
Курстун тили	Түркчө
Жардамчылар	.
Аудитория	DERSLİK 3
Курстун максаты	Студенттерге чарбадагы столго азык-түлүк коопсуздугун камсыз кылуу түшүнүгүн үйрөтүү үчүн мыкты жолу.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	1. Yücel, A. (1993). " Et ve Su Ürünleri Teknolojisi". U.Ü. Zir.fak. Yay. Ders Notu. II. Baskı. Bursa.	Китеп
2	2. Tekinşen O.C., Nizamlıoğlu M. (2001).Süt Kimya, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. Konya/Türkiye	Китеп
3	3. Tekinşen O.C. (2000).Süt Ürünleri Teknolojisi, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. Konya/Türkiye	Китеп
4	4. İnal T. (1990). Süt ve Süt Ürünleri Hijyen ve Teknolojisi , İstanbul	Китеп
5	5. Üçüncü M.(2002). Süt Teknolojisi , Ege Üniversitesi İzmir/Türkiye	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	чийки сүттү сапат көрсөткүчтөрүнүн негизги түзүлүшү жөнүндө маалымат бар.
2	сүт жана сүт азыктарын мүнөзүнө жана куруу жөнүндө жалпы маалымат берет
3	физикалык, химиялык Сүт жана сүт азыктары, сезүү текшерүүлөрдү жана сын-пикирлерди жүзөгө үйрөнүү
4	Алар кайсы стандарттар боюнча буюмдар улуттук жана эл аралык транспорттук эрежелер жөнүндө билимге ээ болушу керек
5	Сүт жана сүт азыктарын өндүрүү үчүн стол түшүнүк чарбасынын азык-түлүк коопсуздугун камсыз кылуу алкагында маалыматка ээ болот жана колдонуу

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Сүттүн аныктамасы жана ve азыктануудагы мааниси
2. Апта	Сүттүн пайда болуусу
3. Апта	Сүттүн химиясы
4. Апта	Сүттүн көлөмү жана курамына таасир этүүчү факторлор
5. Апта	Ичилүүчү сүт технологиясы; пастерленген сүт
6. Апта	Ичилүүчү сүт технологиясы;Кутунун ичинде стерилденген сүт
7. Апта	Ичилүүчү сүт технологиясы; UHT- стерилденген сүт
8. Апта	Сыр технологиясы -1
9. Апта	Сыр технологиясы -2
10. Апта	Айран технологиясы

Курстун планы	
11. Апта	Каймак технологиясы
12. Апта	Май технологиясы
13. Апта	Кургак сүт технологиясы
14. Апта	Балмуздак технологиясы
15. Апта	Сүт продукциясынын сапатынын контролу
16. Апта	Сүт жана Сүт продукциясынын өндүрүүдөгү гигиенасы

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