



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	ЕКТС
GID-447	АЗЫК-ТҮЛҮК КООПСУЗДУГУ	GIDA GÜVENLİĞİ	7	2 + 0	2	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Жылдызай ӨЗБЕКОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	304
Курстун максаты	Азык-түлүк коопсуздугу тууралуу негизги концепциялар жана түшүнүктөр. Азык-түлүк коопсуздугунун элементтери, критерийлери жана деңгээлдери менен таанышуу. Азык-түлүк коопсуздугу менен камсыздоодогу заманбап багытты окуп үйрөнүү. Кыргыз Республикасында, Европа жана дүйнөдөгү азык-түлүк коопсуздугу жана тамактануу факторлорунун камсыздалуусу тармагындагы саясаттын багыттары менен таанышуу.

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Римская декларация по всемирной продовольственной безопасности, 13 ноября 1996 года	Басылма
2	Швецова И.В. Продовольственная безопасность РФ. // Современные научные исследования и инновации. - Октябрь, 2011. [Электронный ресурс]. URL: http://web.snauka.ru/issues/2011/10/3149	Сайт
3	Информационный бюллетень Кыргызской Республики по продовольственной безопасности. — Бишкек, 2009. — С. 5.	Басылма
4	Alpas, Hani; M. Smith, A. Kulmyrzaev. Strategies for Achieving Food Security in Central Asia ISBN-ISSN :978-94-007-2504-1, New York, Springer, 2011, 162 p.	Макала
5	Mustafa Tayar. Gıda Güvenliği. Marmara Belediyeler Birliği. Ekosan Matbaacılık, İstanbul, 2010	Китеп
6	Закиров А.З. Кыргызстандын азык-түлүк коопсуздугу. Бишкек 2014. 436 б.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	1. Азык-түлүк коопсуздугу тууралуу негизги концепциялар жана түшүнүктөрдү үйрөнүү 2. Азык-түлүк коопсуздугунун теориялык жана практикалык негиздерин билүү 3. Туруктуу өнүгүүнүн максаттары, ишке ашырылышы жана ролун үйрөнүү 4. Азык-түлүк коопсуздугунун маанисин жана анын тамак аштын сапаттык көрсөткүчтөрү арасындагы байланышты түшүнүү 5. Азык-түлүк коопсуздугу тууралуу маалымат булактарын колдонууну үйрөнүү 6. Дүйнөнүн, өнүккөн жана өнүгүп келе жаткан өлкөлөрдүн азык-түлүк коопсуздугу тууралуу билимге ээ болуу 7. Кыргызстандын азык-түлүк коопсуздугу мыйзамын жана Кыргызстандын азык-түлүк коопсуздугун билүү.
---	---

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Азык-түлүк коопсуздугуна киришүү Азык-түлүк коопсуздугу, анын элементтери жана деңгээлдери
2. Апта	Азык-түлүк коопсуздугунун көрсөткүчтөрү жана критерийлери
3. Апта	Азык-түлүк коопсуздугунун индекси
4. Апта	Дүйнөдөгү азык-түлүк коопсуздугунун абалы
5. Апта	Туруктуу өнүгүүнүн максаттары (ТӨМ)
6. Апта	Дүйнөдөгү азык-түлүктүн колдонулушу

Курстун планы

7. Апта	Кыргызстандын азык түлүк коопсуздугу
8. Апта	Арасынак 1
9. Апта	Кыргызстандын азык-түлүк коопсуздугу
10. Апта	Кыргызстандын азык-түлүк коопсуздугу жана ага таасир этүүчү факторлор
11. Апта	Россия Федерациясынын жана АКШнын азык- түлүк коопсуздугу
12. Апта	Германияда тамак-аш коопсуздугун камсыздоо системасы
13. Апта	Азык-түлүк проблемалары: негизи, себеби, масштабы жана ачкачылык
14. Апта	Арасынак 2
15. Апта	Дүйнөлүк азык-түлүк программалары
16. Апта	Өнүгүүсү артта калган өлкөлөрдүн азык түлүк коопсуздугу

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	2	30	40
Өз алдынча иш	1	10	
Финал сынагы	1	60	60