



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-449	ТАМАК-АШТЫН САПАТЫН КАМСЫЗДОО	GIDA KALİTE SAĞLAMA	7	2 + 0	2	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Док. Айдаккан КАСЫМАКУНОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Тамак-аш коопсуздугунун, ден соолуктун жана тамак-аш токсикоинфекциялардын арасындагы байланышты көрсөтүү. Процесстердин, азыктардын жана өндүрүштүк системалардын сапатын текшерүүгө жетишүү үчүн, студенттерди өз билимин колдонуу жөндөмдүүлүгүнө үйрөтүү. Сапатты өлчөөнү жана стандарттардын жаңы ыкмаларын үйрөнүү.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Питание и здоровье в Европе: новая основа для действий. Под редакцией: Aileen Robertson, Cristina Tirado, Tim Lobstein, Marco Jermini, Cecile Knai, Jorgen H. Jensen, Anna Ferro-Luzzi и W. P. T. James. Региональные публикации ВОЗ, Европейская серия, № 96.	Китеп
2 Безопасность пищевых продуктов. Г. Р. Робертс, Э. Х. Март, В. Дж. Сталтс и др./Под ред. Г. Р. Робертса. - Пер. с англ. - М.: Агропромиздат, 1986. - 287 с.	Китеп
3 Системы обеспечения качества и безопасности пищи. Учебное руководство по пищевой гигиене и системе критических контрольных точек при анализе опасного фактора (НАССР). Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций. Служба качества	Китеп
4 Герасимов Б. И. Управление качеством: учебное пособие / Б. И. Герасимов., Н. В. Злобина., С. П. Спиридонов. - М.: КНОРУС, 2005. - 272 с.	Китеп
5 Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. - М.: Аудит, ЮНИТИ, 1998. - 479 с.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1) 1) Тамак-аштын сапат жана коопсуздук көйгөйлөрү 2) Тамак-аштын булгануу маселелери 3) Азыктын сапатын регламенттөөчү негизги нормативдик-техникалык документтер 4) Коркунуч факторун анализдөөдө критикалык текшерүү чекиттеринин системасы (НАССР) 4) Тамак-аш коопсуздугун башкаруу системалары
--

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Тамак-аштын сапаты жана аны аныктоочу факторлор
2. Апта	Тамак-аштын коопсуздугу
3. Апта	Тамак-аштын коопсуздугу
4. Апта	Тамак-аш коопсуздугун чечүү жолдору
5. Апта	Тамак-аштын сапатын камсыздоо системалары
6. Апта	Тамак-аштын сапатын камсыздоо системалары
7. Апта	Коркунуч факторлорун анализдөөдө кризистик текшерүү чекиттеринин системасы (КФАКТЧС же НАССР)

Курстун планы

8. Апта	Коркунуч факторлорун анализдөөдө кризистик текшерүү чекиттеринин системасы (КФАКТЧС же HACCP)
9. Апта	Коркунуч факторлорун анализдөөдө кризистик текшерүү чекиттеринин системасы (КФАКТЧС же HACCP)
10. Апта	Эл аралык стандарттар
11. Апта	Эл аралык стандарттар
12. Апта	ISO-9000 стандарттары
13. Апта	Тиешелүү өндүрүштүк практика стандарты (GMP - Good Manufacturing Practice)
14. Апта	Сапат менеджментинин системалары
15. Апта	Сапат менеджментинин системалары
16. Апта	Тамак-аш сапаты менен байланышкан көйгөйлөрдү чечүү

Баалоо

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