



www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультети
Тамак-Аш Бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
MYD-201	АДИСТИК ЧЕТ ТИЛИ III	MESLEKİ İNGİLİZCE III	3	1 + 2	2	2

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Айгүл Бакирова
Курстун мугалими	Айгүл Бакирова
Курстун тили	Англисче
Жардамчылар	-
Аудитория	210А
Курстун максаты	This course examines the processes employed in the manufacture of food products, in terms of the unit operations and their sequence in a process, the equipment used and the objectives of processing e.g. food preservation or new product development. The food engineering students will read a set of texts that will provide a strong background in the fundamentals in food engineering

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 ENGLISH IN FOOD TECHNOLOGY	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Upon successful completion of this course the student will have an : Ability to recognize, understand and use the principles of Engineering and Food Technology. Ability to recognize, understand and use the principles of Engineering and Food Technology. Ability to recognize, understand and use the principles of Engineering and Food Technology.
---	--

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	1 Introduction
2. Апта	The Whole World in Our Hands
3. Апта	Engineering Strategies
4. Апта	Fingerprinting Foods
5. Апта	Nanotechnology
6. Апта	New Food Product Development
7. Апта	Smartness in Packaging
8. Апта	Whole Health for Self-Care - A New Nutrition?
9. Апта	Minimal Processing for Healthy Food
10. Апта	. Functional Food-Beverage Products Redefine New Age
11. Апта	Antioxidants
12. Апта	Red Winemaking
13. Апта	Breadmaking
14. Апта	Cheese
15. Апта	Revision

Баалоо

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