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	ECTS
GMÜ-556	СУУДА ӨСҮҮЧҮ ӨСҮМДҮКТӨРДҮ КАЙРА ИШТЕТҮҮ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	0	1 + 2	2	4

Курстун деңгээли	Магистратура/ Докторантура
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Проф.док. Жошкан ЫЛЫЖАЛЫ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	MFFB- 411
Курстун максаты	Бул сабакта сууда өсүүчү азыктардын сапаттык касиеттери, суу азыктарынын сакталышы жана иштетүү текникалары, балыктардын сапатын аныктоо, практикага негизделген изилдөөлөр максат кылынат. Башкача иштетүү текникасын талап кылган кабыгы бар суу азыктары иштетүүдө колдулган жаны технологиянын танытуу. Суу азыктарны сапатына таасир берген факторлор болгон уулоодон өндүрүшкө чейинки убакыт ичинде болгон биохимиялык жана химиялык өзгөрүүлөр азык сапатына болгон таасирлерин үйрөтүү.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	Martin, E.R and Flick, G.J., “The Seafood Industry”, Published by Van Nostrand Reinhold, New	Китеп
2	Huss, H., “Fresh Fish, Quality and Quality Changes”, FAO Fisheries Series, No:29, (1988).	Китеп
3	Botta, J.R., “Evaluation of Seafood Freshness Quality”, VCH publishers, Inc., New York, (1995).	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	Студенттер суу азыктарынын өндүрүштө колдонулган негизги технологиялар, азык рецептурасы жана азык сапатына таасир берген критикалык параметрлерди изилдөө жана Тамак-аш инженердигинин негиздерин уйрөнүү.

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Балыктардын классификациясы, анатомиясы жана физиологиясы
2. Апта	Химиялык бирикмелер
3. Апта	Гликолиз жана өлгөндөн кийинки өзгөрүүлөр
4. Апта	Гликолиз жана өлгөндөн кийинки өзгөрүүлөр
5. Апта	Суу азыктарында тазалык критериялар
6. Апта	Жаны балыкты иштетүү (муздатуу жана муздакта сактоо)
7. Апта	Жаны балыкты иштетүү (муздатуу жана муздакта сактоо)
8. Апта	Аралык сынак
9. Апта	Суу азыктарын тондуруу
10. Апта	Туздоо жана кургатуу текникалары
11. Апта	Ыштоо технологиясы
12. Апта	Концервалоо технологиясы
13. Апта	Кабыктууларды иштетүү
14. Апта	Суу азыктардын микробиологиясы

Курстун планы	
15. Апта	Кутулоо методдору, түрлөрү
16. Апта	Студенттердин семестрдик жыйынтыктоочу презентациялары

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	1	30	**40**
Долбоор	1	10	
Финал сынагы	1	60	**60**