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-514	ТАМАК АЗЫКТАРЫН ӨНДҮРҮҮНҮН АДДЫҢКЫ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	İLERİ GIDA TEKNOLOJİSİ	0	2 + 0	2	5

Курстун деңгээли	Магистратура/ Докторантура
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.док. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	402
Курстун максаты	Бул сабактын максаты, студенттерге инновациялык тамак-аш технологияларын, дүйнөдөгү тамак азыктарынын жаңы түрлөрүн өндүрүүнүн технологияларын үйрөтүү.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	1. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина .— СПб. : ГИОРД, 2013 .— ISBN 978-5-98879-159-1	Китеп
2	2. Артёмова, Е.Н. Бобовые технологии продуктов питания со взбивной структурой: монография / Н.И. Царева, Е.Н. Артёмова .— Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2014 .— 133 с	Китеп
3	3. Шмид, Р. Наглядная биотехнология и генетическая инженерия = Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik / ред.: Т.П. Мосолова, ред.: А.А. Синюшин, пер.: А.А. Виноградова, пер.: А.А. Синюшин, Р. Шмид .— 2-е изд. (эл.) .— М. : Лаборатория знаний, 2015	Китеп
4	4. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин .— СПб. : ГИОРД, 2015 .— ISBN 978-5-98879-164-5	Китеп
5	1. Журнал «Пищевая и перерабатывающая промышленность»	Басылма

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	Бул сабакты окуп бүткөндөн кийин студент төмөнкүлөрдү билиши керек: жаңы кайра иштетүү ыкмаларын жана дүйнөдөгү тамак азыктарынын жаңы түрлөрүн өндүрүүнүн технологияларын. Төмөнкүлөрдү колдоно билиши керек: тамак-аш азыктарынын жаңы түрлөрүн өндүрүүнү жана аларды өндүрүү үчүн жаңы кайра иштетүү ыкмаларын колдоно билүү.

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Сабакка киришүү. Предмет жана маселелер.
2. Апта	Заманбап тамак-аш технологилары бизди кандайча тамактандырып жатышат?
3. Апта	Жаңы тамак-аш технологияларынын терс жактары, оң жактары.
4. Апта	Тамак азыктарын жасалма ыштоо
5. Апта	Эт жана сүт азыктарын алуу технологиясында жаңы физикалык ыкмаларды колдонуу.
6. Апта	Эт азыктарын өндүрүүдө таштандыларды колдонуу.
7. Апта	Тамак-аш азыктарынын өндүрүшүндөгү микробдор жана ферменттер.
8. Апта	Жасалма эт жана жасалма колбаса
9. Апта	Тамак-аш өндүрүшүндө мембрана технологиясын колдонуу.

Курстун планы	
10. Апта	Сояны кайра иштетүү технологиясы жана соядан алынган жаңы азыктар
11. Апта	Алкоголсуз пиво жана шарап өндүрүү технологиясы
12. Апта	Тамак аш чийкизаттарын сублималап кургатуу
13. Апта	Рафинделген азыктарды өндүрүү технологиясы.
14. Апта	Тамак-аш биотехнологиясы, биотехнология жолу менен алынган азыктар I.
15. Апта	Тамак-аш биотехнологиясы, биотехнология жолу менен алынган азыктар II.
16. Апта	Тамак-аш өндүрүшүндө нанотехнологияны колдонуу.

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	2	25	**25**
Финал сынагы	1	50	**50**