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-560	ЖУМУРТКА ЖАНА ЖУМУРТКА ИШТЕТҮҮ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	YUMURTA VE YUMURTA TEKNOLOJİLERİ	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	Студенттер бул курста, жумуртка жана жумурткадан жасалган азыктардын касиеттери, жумуртка өндүрүү технологиясы жана жумуртка азыктарынын сапат характеристикасын үйрөтүү. Жумуртка азыктарын өндүрүү этаптары, шарттары жана себептерин студенттерге үйрөтөт.

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Stadelvan, W.J.,1988. Egg and poultry meat processing, Weinheim, VCH,p.211.	Китеп
2	Egg Science and Technology, Fourth Edition, 1995. Edited by Stadelman, W.J.; Cotterill, O.J., Food Products Press, London, New York, 591.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Окуучулар жумурткanын жалпы курамы, жумурткanын азыктык баалуулугу жана сапаты жөнүндө маалыматарды алышат. Жумурткanын пастеризациясы жана пастеризациянын фонкционалдык касиеттерине тийгизген таасири, жумурткanын тондуруу технологиясы жана тондурулганда сапаттык өзгөрүүлөр, кургатуу технологиясы жана аппатуралар жөнүндө маалыматарды алышат. Окуучулар практикалык, проект дизайн кылуу, түшүндүрүп берүлөрдү үйрөнөт.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Курсту танытуу, курамы, керектүүлүгү, эрежелер
2. Апта	Жумурткanын химиялык курамы
3. Апта	Кабыктуу жумурткanын сапаты жана сапатын сакталышы
4. Апта	Жумуртка сарысынын курамы жана функционалдык касиеттери
5. Апта	Жумуртка агынын курамы жана функционалдык касиеттери
6. Апта	Жумурканын муздакта сактоо жана колдунулган процесстер
7. Апта	Толук жумуртканы тондуруу
8. Апта	Аралык сынак
9. Апта	Жумурткanын пастеризациясы
10. Апта	Жумуртканы кургатуу
11. Апта	Жумурткanын сапатын өлчө
12. Апта	Жумурткanын азык баалуугу
13. Апта	Жумурткanын микробиологиясы
14. Апта	Тамак-ашта колдулган жумурткanын функционалдык касиеттери (көбүк, эмулция пайда кылуу)

Курстун планы	
15. Апта	Тамак-ашта колдулган жумуртканын функционалдык касиеттери (өң, даамы, коагуляциясы)
16. Апта	Студенттердин тапшырмаларын сунушу

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