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-540	ТАМАК-АШ ӨНӨР ЖАЙЫНЫН ЖАБДЫКТАРЫ ЖАНА МАШИНАЛАРЫ	GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ	0	1 + 2	2	4

Курстун деңгээли	Магистратура/ Докторантура
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Доц.док. Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	402
Курстун максаты	Магистрларди тамак-аш азыктарынын технологияларынын техникалык камсыздалуусун азыркы абалы жана келечеги менен тааныштыруу. Негизги технологиялык процесстердин машина жана аппараттарынын классификациясын, аларды анализдөөнү жана эсептөөнү, андан тышкары тамак-аш өнөр-жайынын негизги өндүрүштөрүнүн жабдыктарын технологиялык тизимде жайгаштырууну тереңирээк окуп үйрөнүү.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	1) Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 1: Учеб. для вузов / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова. – М.: Высш. шк., 2001. – 703 с.	Китеп
2	2) Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 2: Учеб. для вузов / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова. – М.: Высш. шк., 2001. – 680 с.	Китеп
3	3) Кавецкий Г. Д., Воробьева А. В. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность). – М.: КолосС, 2006. – 368 с.	Китеп
4	1) Панфилов В. А. Теория технологического потока. – М.: КолосС, 2007. – 319 с.	Китеп
5	2) Солнцев Ю. П., Жавнер В. Л., Вологжанина С. А., Горлач Р. В. Оборудование пищевых производств. Материаловедение: Учеб. для вузов. – СПб.: Профессия, 2003. – 526 с.	Китеп
6	3) Курочкин А. А., Ляшенко В. В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Под ред. В. М. Баутина. – М.: Колос, 2001. – 440 с.	Китеп
7	4) Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 320 с.	Китеп
8	5) Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческого производства. – М.: КолосС, 2005. – 345 с.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	Студенттер технологиялык комплекстердин элементтери болуп саналган машиналардын жана аппараттардын түзүлүшүн, иштөө принципин жана техникалык мүнөздөмөлөрүн толугураак окуп үйрөнүшөт

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Киришүү. Тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык тизимдери жөнүндө жалпы түшүнүктөр жана аларга болгон талаптар
2. Апта	Ун өндүрүшүнүн технологиялык тизимдери

Курстун планы	
3. Апта	Нан өндүрүүнүн технологиялык тизими
4. Апта	Макарон азыктарын өндүрүүнүн технологиялык тизими
5. Апта	Ундан даярдалган кондитердик азыктарды өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
6. Апта	Шекер өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
7. Апта	Шекерден даярдалган кондитердик азыктарды өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
8. Апта	Өсүмдүк майларын өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
9. Апта	Сыра жана квас өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
10. Апта	Спирт жана арак өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
11. Апта	Шарап өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
12. Апта	Колбасаларды өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
13. Апта	Эт консерваларын өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
14. Апта	Пастерленген сүт, кефир жана балмуздак өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
15. Апта	Ак май, бышtак жана сыр өндүрүүнүн технологиялык тизимдери
16. Апта	Өсүмдүк консерваларын өндүрүүнүн технологиялык тизимдери

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	2	20	**40**
Практикалык иш (лаборатория)	1	20	
Финал сынагы	1	60	**60**