



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

www.manas.edu.kg

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-101	ТАМАК-АШ ИНЖЕНЕРЛИГИНЕ КИРИШҮҮ	GIDA MÜHENDISLİĞİNE GİRİŞ	1	1 + 0	1	2

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун мугалими	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	İİBF 523
Курстун максаты	Студенттерди дүйнөлүк тамак-аш өнөр жайынын тарыхы, тармактары жана тамак-аш өндүрүшүнүн иштөө өзгөчөлүктөрү менен тааныштыруу. Студенттерге кесиптик сабактар жөнүндө кыскача маалыматтарда берүү.

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Singh, R. P., Heldman, D. R. 2009. Introduction to Food Engineering, Fourth Edition, Elsevier, Amsterdam	Китеп
2	Gregory, S. Malcolm. History and development of Engineering. Longman Group Ltd., 1971	Китеп
3	P.H. Write Introduction to Engineering. John Wiley and Sons, New York, 1989;	Китеп
4	Лекция курсу	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Бул сабакты окуу менен студенттер төмөнкү билимдерди алышат: 1) кесипчилиги боюнча алгачкы маалыматтарды; 2) тамак-аш өнөр жайынын тарыхы; 3) тамак-аш өнөр жайынын ар кандай тармактары; 4) тамак-аш өндүрүшүнүн өзгөчөлүктөрү; 5) курстарда окулуучу кесиптик сабактар жөнүндө маалыматтар.
---	---

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Тамак-аш инженериясына киришүү.
2. Апта	Дүйнөлүк тамак-аш өнөр жайынын тарыхы.
3. Апта	Тамак-аш өнөр жайында иштеген инженерлердин жоопкерчилиги жана өзгөчөлүктөрү.
4. Апта	Тамак-аш өнөр жай тармактарынын мүнөздөмөлөрү: өсүмдүк чийкизаттарын кайра иштетүүчү тармактар.
5. Апта	Тамак-аш өнөр жай тармактарынын мүнөздөмөлөрү: жаныбарлардан алынган чийкизаттарын кайра иштетүүчү тармактар.
6. Апта	Тамак-аш өнөр жай тармактарынын мүнөздөмөлөрү: башка, өзгөчө тармактар.
7. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш химиясы.
8. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш микробиологиясы.
9. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш процесстери.
10. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш заттарынын физикалык касиеттери.
11. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш анализдери.
12. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш биотехнологиясы.

Курстун планы

13. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш процесстерин башкаруу.
14. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш технологиясы.
15. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш өндүрүшүнүн жабдыктары жана тамак-аш шиканаларын долбоорлоо.
16. Апта	Кесиптик сабактар: Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жана сапатты башкаруу.

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	1	25	40
Тапшырмалар	1	15	
Финал сынагы	1	60	60