



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-311	ТАМАК-АШ ХИМИЯСЫ	GIDA KİMYASI	5	2 + 2	3	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун мугалими	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Айчүрөк Мажитова
Аудитория	İİBF 526
Курстун максаты	Студенттер тамак-аш заттарынын химиялык компоненттери жөнүндө билим алышат, тышкы таасирдин, кайра иштетүүнүн негизиндеги өзгөрүүлөрдү, тамак-аш системаларынын химиялык жана физикалык касиеттеринин ортосундагы байланыштарды окуп үйрөнүшөт. Тамак-аш химиясы менен байланышкан проблемаларды чечүү үчүн уюштуруу жана башкаруу ыктарын үйрөнүшөт.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Fennema O.R. "Principles of Food science" Part 1: Food Chemistry, 1994. Marcel Dekker. Inc. NY.	Китеп
2 Дейдиев А.У., Барелко И.Б. Пищевая химия. ИЦ «Текник» Бишкек-2000.	Китеп
3 Food chemistry. Fahrettin Göğüş, Sibel Fadiloglu, Ankara-2006.	Китеп
4 Zehra Ayhan Gıda kimyası, Bişkek-2009.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1 Студенттер бул сабакты окуганда төмөнкү билимдерди алышат: 1) тамак-аш чийкизаттарынын, чала даярдамаларынын жана даярзаттарынын химиялык курамы; 2) чийкизаттарды сактоодо кандай өзгөрүүлөр (химиялык реакциялар) жүрөт; 3) чийкизатты кайра иштетүүдө кандай химиялык реакцияларга учурайт; 4) даярзатты сактоодо кандай өзгөрүүлөргө учурайт; 5) тамак-аш адамдын организмине максималдуу пайдалуу болгондой кылып өндүрүштү уюштуруу; 6) чийкизаттын жана иамак-аштын курамындагы зыяндуу заттар; 7) тамак-аш кошмолору тууралуу маалыматтар; 8) тамак азыктарындагы жогорку активдүү заттар.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Тамак-аш химиясына киришүү.
2. Апта	Суу, суунун касиеттери, сорбция изотермасы жана суунун активдүүлүгү, тамак-аштагы суу.
3. Апта	Тамак-аш белоктору: Белоктордун биологиялык жана тамак-аш баалуулугу.
4. Апта	Технологиялык кайра иштетүүдө белоктордун өзгөрүшү. Белоктуу тамак азыктары менен тамактануу коопсуздугу.
5. Апта	Энзимдер: тамак-аш өнөр жайында эндоген жана экзоген ферменттеринин колдонулушу. Ферменттердин in vivo жана in vitro таасири.
6. Апта	Углеводдор: Углеводдордун биологиялык жана тамак-аш баалуулугу.
7. Апта	Технологиялык процесстерде углеводдордун өзгөрүшү. Углеводдор менен тамактануу коопсуздугу.
8. Апта	Липиддер: Майлардын тамак-аш баалуулугу.
9. Апта	Липиддердин тамак-аш өндүрүшүндө өзгөрүүлөрү. Майлар менен тамактануу коопсуздугу.

Курстун планы

10. Апта	Макро- жана микроэлементтер, витаминдер, минерал заттары жана тамак азыктарындагы нуклеин кислоталары.
11. Апта	Кээ бир микронутриенттердин таасир берүү механизмдери. Жогорку активдүүлүк көрсөтүүчү микронутриенттер.
12. Апта	Тамак-аш кошмолору (1-бөлүк): Тамак-аш боектору. Коюуландыруучу, желе- жана килкилдек түзүүчүлөр.
13. Апта	Тамак-аш кошмолору (2-бөлүк): Даам берүүчү заттар. Жыпар жыт берүүчү заттар (ароматизаторлор). Тамак-аш консерванттары. Кычкылданууга каршы заттар.
14. Апта	Тамак-аш кошмолору (3-бөлүк): Тамак-аш консерванттары. Кычкылданууга каршы заттар ж.б. тамак-аш кошмолору.
15. Апта	Тамак-аш антиалиментар факторлору. Жаратылыш токсин заттары.
16. Апта	Көнүгүп кетүү коркунучу бар заттар. Тамак азыктарындагы структурдук маалымат жөнүндө түшүнүк.

Баалоо

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