



[www.manas.edu.kg](http://www.manas.edu.kg)

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

| Курстун коду | Курстун аты (Кыргызча)                      | Курстун аты (Түркчө)                      | Семестр | Апталык саат | Кредит | ЕКТС |
|--------------|---|---|---------|--------------|--------|------|
| GID-317      | ТАМАК-АШ АЗЫКТАРЫНЫН МЕХАНИКАЛЫК КАСИЕТТЕРИ | GIDA MADDELERİNİN MÜHENDİSLİK ÖZELLİKLERİ | 5       | 2 + 2        | 3      | 4    |

|                  |  |
|------------------|--|
| Курстун деңгээли | Бакалавр   |
| Курстун түрү     | Тандоо   |
| Координатор      | Др. Жамиля Сманалиева  |
| Курстун мугалими | Др. Жамиля Сманалиева  |
| Курстун тили     | Кыргызча   |
| Жардамчылар      | -  |
| Аудитория        | 316  |
| Курстун максаты  | Студентке тамак-аш азыктарынын физикалык жана функционалдык касиеттеринин байланышы жөнүндө маалымат берүү. Бул маалыматтар технологиялык жабдыктарды долборлоодо, жогорку сапаттагы жана керектүү сактоо мөөнөтү бар тамак -аш азыктарын иштеп чыгуу үчүн колдонулат. |

**Колдонулуучу адабияттар**

| Колдонулуучу адабияттар   | Адабияттын түрү |
|---|-----------------|
| 1 Pomeranz Y. "Functional Properties of Food Components" Academic Pres, 1985      | Китеп           |
| 2 Rao M.A. and Rizvi S.S.H. "Engineering Properties of Foods" Marcel Dekker 1995. | Китеп           |
| 3 Heldman D.R., Lund D.B. "Handbook of Food Engineering" Marcel Dekker 1992       | Китеп           |

**Жетишилчү жыйынтыктар**

|   |  |
|---|--|
| 1 | Тамак-аш азыктарын физикалык касиеттери боюнча классификациясын үйрөнөт.       |
| 2 | Чийки жана даяр азыктардын сапатын изилдөөнүн физикалык методдордун үйрөнөт.   |
| 3 | Азыктарды оптималдуу сактоо жана кайра иштетүүнүн илимий принциптерин үйрөнөт. |

**Курстун планы**

| Апта     | Темасы   |
|----------|--|
| 1. Апта  | Киришүү.   |
| 2. Апта  | Тамак-аш азыктарынын геометриялык атрибуттары.                               |
| 3. Апта  | Тамак-аш азыктарынын структурасы жана химиялык курамы.                       |
| 4. Апта  | Ным кармоосу жана суу активдүүлүгү.  |
| 5. Апта  | Катуу жана жарым катуу тамак-аш азыктардын структура-механикалык касиеттери. |
| 6. Апта  | Катуу жана жарым катуу тамак-аш азыктардын структура-механикалык касиеттери. |
| 7. Апта  | 1-арасынак   |
| 8. Апта  | Тамак-аш азыктарынын реологиялык касиеттери.                                 |
| 9. Апта  | Тамак-аш азыктарынын реологиялык касиеттерин ченөө методдору                 |
| 10. Апта | Тамак-аш азыктарынын жылуулук касиеттери.                                    |
| 11. Апта | Тамак-аш азыктарынын жылуулук касиеттери жана ченөө методдору.               |
| 12. Апта | Тамак-аш азыктарынын аэродинамикалык жана гидродинамикалык касиети.          |
| 13. Апта | Порошок жана гранул заттарынын агуусу жана сүрүлүүсү.                        |
| 14. Апта | 2-арасынак.  |

**Курстун планы**

|          |   |
|----------|---|
| 15. Апта | Тамак-аш азыктарынын электромагниттик касиеттери. |
| 16. Апта | Тамак-аш азыктарынын оптикалык касиеттери.        |

**Баалоо**

| <b>Баалоо каражаты</b> | <b>Саны (даана)</b> | <b>Үлүшү (%)</b> | <b>Жалпы үлүшү</b> |
|------------------------|---------------------|------------------|--------------------|
| Арасынак               | 2                   | 40               | <b>40</b>          |
| Финал сынагы           | 1                   | 60               | <b>60</b>          |